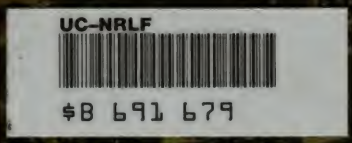
SB
357
L47
1842



Digitized by Google

THE LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

THE LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

Anweisung

mit

welchen Sorten

verschiedene

Obstbaum-Anlagen

besetzt werden sollen.

Von

G. Liegel,

Apotheker zu Braunau am Inn, der kaiserl. königl. ökonomischen Gesellschaft in Wien, des pomologisch-önologischen Vereins der kaiserl. königl. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Brünn, des kaiserl. königl. pomologischen Vereins in Prag, der königl. bayer. allgemeinen praktischen Gartenbau-Gesellschaft zu Frauendorf wirkliches, der kaiserl. königl. Ackerbau-Gesellschaft in Kärnthen zu Klagenfurth, der kaiserl. königl. Landwirthschafts-Gesellschaft in Steyermark zu Grätz, der kaiserl. königl. Gartenbau-Gesellschaft in Wien, der herzogl. Sächsischen pomologischen Gesellschaft in Altenburg, der königl. bayer. botanischen Gesellschaft in Regensburg, des Vereins zur Förderung des Gartenbaues in den königl. Preuß. Staaten zu Berlin korrespondirendes, des Vereins zur Förderung des Gartenbaues im Herzogthume Braunschweig Ehrenmitglied.

Zweite, neu bearbeitete Auflage.

Erste erschien Salzburg 1922

Salzburg, 1842.

Druck und Verlag von Franz Xaver Duyle.

UNIVERSITY OF CALIFORNIA
LIBRARY
COLLEGE OF AGRICULTURE
DAVIS

Digitized by Google

Digitized by Google

Vorrede.

Schon vor zwanzig Jahren erschien die erste Auflage dieser Schrift. Zur selbigen Zeit hatte man die weitläufigen pomologischen Werke von Christ und Diel. Es kam daher eine kurze Uebersicht der Pomologie sehr erwünscht. In einigen Jahren war eine zahlreiche Auflage vergriffen. Nach dem Wunsche des Verlegers, da selbe noch fortwährend verlangt wird, erscheint nun davon die zweite Auflage. Seit jener langen Zeit hat sich so manches geändert, der Verfasser konnte mehrere hundert Obstsorten prüfen, und hat auch selbst manches in der Pomologie gelernt. Er war daher genöthigt, die erste Auflage ganz umzuarbeiten, um seine gewonnenen Erfahrungen und die neuen Fortschritte der Obstlehre einschalten zu können. Derselbe war aber sorgfältig bemüht, die bestmöglichste Kürze zu gewinnen, dabei aber doch eine vollständige Uebersicht der Pomologie zu geben. Nicht Jeder arbeitet sich gern durch große Bücher und vielen ist die Wohlfeilheit sehr erwünscht. Alle in die-

81503

Digitized by Google

sem Hefte beschriebenen Obstsorten sind bei dem Verfasser, mit Ausnahme weniger wieder eingegangenen vorräthig, und können in Zweigen, einige auch in Bäumen abgegeben werden.

Braunau am Inn im Frühjahre 1842.

Der Verfasser.

Digitized by Google

Einleitung.

Der Botaniker sucht die Geschlechts = Charaktere nur allein in dem Blüthenbau, die der Arten nimmt er aus den üblichen Theilen der Pflanze, und weil wir hier von den Obstbäumen reden, von dem Baume. So lange es in dieser hinlängliche Merkmale gibt, berücksichtigt er nicht die Frucht, der Pomolog aber beschäftigt sich mit derselben; er klassifizirt ihre große Massa. Ein gutes Obstsystem sollte bloß allein seine Eintheilung in der Frucht suchen, da aber oft diese nicht ausreicht, so nimmt man auch Eigenschaften des Baumes zu Hülfe. Gewöhnlich theilt man die Obstfrüchte in Klassen, Ordnungen und Unterordnungen, und man hält sich dabei so viel als möglich an die Regeln der Botanik, indem der Pomolog nichts anders als auch Botaniker ist. Klassen, Ordnungen und Unterordnungen sollten mit eigenen Namen und nicht durch Umschreibungen ausgedrückt werden. Dieß ist freilich in der deutschen Sprache nicht ganz ausführbar, wie in der griechisch-lateinischen. So z. B. drückt Linné die erste Klasse der Pflanzen sehr passend mit Monandrie und die erste Ordnung mit Monogynie aus, welches man mit Einmännigkeit und Einweibigkeit ausdrücken müßte, was sehr übel klingen würde. Man ist daher bisweilen gezwungen, durch mehrere einzelne Worte auszudrücken, was durch ein einziges zusammengesetztes Wort geschehen sollte. Viel

Digitized by Google

hat den Klassen der Aepfel lauter eigene Namen gegeben, welches ganz den Regeln gemäß ist. Bei den Birnen verabsäumte er aber dieses. Bei den Unterordnungen nahm er sogar mehrere Geschlechter an, was ganz fehlerhaft ist, indem es nur ein Geschlecht Birnen gibt, deren Früchte in Klassen, Ordnungen und Unterordnungen eingetheilt werden. Der Verfasser hat daher diese Eintheilung zu verbessern gesucht, indem er den Klassen eigene Namen gab. Die Klassifikation der Kirschen von Truchseß ist ein Meisterwerk, aber botanisch unrichtig geordnet; er macht aus den Unterordnungen Klassen, und hat gleichsam das Roß beim Schweife aufgezäumt. Diesen Fehler haben schon einige Pomologen verbessert, ich aber habe nebstbei den Klassen und theils den Ordnungen und Unterordnungen selbstständige Namen gegeben, und selbe ganz in der Frucht allein gesucht. Truchseß nahm ebenfalls zwei Geschlechter der Kirschen an, welches der Anordnung der Botanik nicht gemäß ist, indem Süß- und Sauerkirschen nur in ein Geschlecht gehören. Die Pflaumen sind nach eigenem Systeme des Verfassers klassifizirt, und
die Vegetation des Baumes dazu angewandt, indem darn
die Eigenschaften seiner Früchte sich ergeben, und hat nebst
eine Tabelle der Klassifikation beigefügt, deren Grundlinien v
De Candolle's Unterarten der Hauszwetsche entnommen sin
Bei einer fehlerfreien Obsteintheilung müssen überdieß d
Merkmale aller Klassen, Ordnungen und Unterordnungen von gleichen Eigenschaften abgenommen seyn, wie dieses bei den Pfirsichen, Weintrauben, und bei den Pflaumen und Birnen hier der Fall ist. Jede Eintheilung soll nicht zu viele Klassen und vorzüglich nicht zu viele Unterabtheilungen haben, weil sie den Gegenstand erschweren. Solche Systeme sind wohl für den gelehrten Naturforscher geeignet, aber für den Obstliebhaber, für den Pomologen zu umständlich, und dadurch undeutlich. Eintheilungen nach der Größe der Frucht, die man neuerdings bei den Weintrauben in Anwendung brachte, sind immer unvollkommen und ungenügend.

Der Pomolog also gibt, wenn es möglich ist, den Klassen, Ordnungen und Unterordnungen eigene Namen, deren Charaktere nur allein aus den äußern und innern Merkmalen der Frucht, nämlich der Form, der Farbe, der äußeren Bekleidung von Wolle oder Haaren, des Stieles oder Nabels, der Konsistenz

Digitized by Google

und Farbe des Fleisches, der Farbe des Saftes, des Geschmackes, des Kernhauses, der Kerne, des Steines und seiner Mandel ꝛc. genommen sind. Diese Charaktere sollen aber bei allen Klassen gleichförmig seyn. Die Vegetation des Baumes darf derselbe nur dann zu Hülfe nehmen, wenn die Merkmale zur Klassifikation der Frucht nicht hinlänglich ausreichen. Ueberdieß soll jedes Obstsystem einfach und nicht verwickelt seyn.

Man sieht aus diesem, daß es schwer ist, ganz fehlerfreie Obstsysteme zu entwerfen, und wir genügen uns, wenn wir nur einiges Licht in das Chaos der zahlreichen Obstfrüchte zu bringen im Stande sind, da ihre Unterscheidungs-Merkmale nach und nach in einander übergehen, daß man keine scharfen Gränzlinien ziehen kann, und der Baum dazu oft bessere und weit sichere Merkmale gibt. In den Kernobstbäumen konnten die Pomologen bisher keine Merkmale auffinden, die zur Klassifikation geeignet wären. Die Bäume des Steinobstes und die Reben bieten aber mehrere vortreffliche Kennzeichen zu einer Eintheilung dar. Die Kirschen unterscheiden sich in vier verschiedene Baumarten, die Truchseß glücklich zur Klassifikation benützte. Das ohnehin sehr gelungene fehlerfreie System der Pfirsiche glaubt Désprez durch große und kleine Blüthen und durch die Form der Drüsen des Blattstieles zu verbessern. Bei den Pflaumen hat man die Vegetation des Baumes zu Hülfe genommen, indem diese Fruchtgattung, wenn auch nicht ganz vollständig, doch größtentheils in verschiedene Arten sich trennt. Kahle und weichhaarige Sommerzweige sind wesentliche Merkmale der Pflaumen, deren Bäume sich noch durch ihre gesammte Vegetation unterscheiden. Ueberdieß geben bei den Pflaumen auch Hülfsmerkmale, große und kleine Blüthen, die sich eigenthümlich vor, mit und nach dem Ausbruche der Blätter entwickeln. Bei den Weintrauben benützt man sehr gut den Kamm der Traube und die Form der Blätter nebst deren Bekleidung von Haaren. Hlubek hat eine solche Klassifikation vor kurzem vortrefflich ausgeführt. Großen Vorzug hat immer eine Klassifikation nach der Frucht allein, wie hier jene der Aepfel, der Birnen, der Pfirsiche, der Pflaumen nach De Candolle, der Haselnüsse, der Weintrauben und theils der Kirschen, indem man sie leichter und bequemer bestimmen kann, weil man nicht immer den Baum an der Hand hat. Da aber auf eine solche Art die ungeheure

Digitized by Google

Anzahl der Obstfrüchte oft verwirrt, so ist ein Obstsystem in Verbindung mit dem Baume leichter und deutlicher. Auch sind in botanischer Hinsicht die Arten zu berücksichtigen, deren Kennzeichen in dem Baume liegen, die man nicht umgehen soll.

Zwei	Sternchen	bezeichnen	Früchte	vom	I.	Rang.
Ein	„	bezeichnet	„	„	II.	„
Kein	„	„	„	„	III.	„

Digitized by Google

Kernobst.

Aepfel.

Bei allen Obstanpflanzungen sollen die Aepfel den Haupt-Bestandtheil ausmachen. Sie weichen an Geschmack keinem andern Obste, und ihre Bäume sind nicht so sehr empfindlich für den Grundstamm, Boden, Standort und das Klima, und machen sich vorzüglich verdient, daß sie uns das ganze Jahr den herrlichsten Genuß gewähren. In Privatgärten sollen sie wenigstens im Verhältnisse zu allem andern Obste wie 2 zu 1, und in ökonomischen Anlagen für den Landmann wie 3 zu 1 gepflanzt werden. Der Wein (Most, Cider) ist besser und haltbarer, als der der Birnen. Auf Johannesstamm veredelt geben sie schöne, strotzend tragbare Zwergbäume von jeder Form; es gedeihen darauf alle Sorten ohne Unterschied und ist nicht empfindlich, wie die Quitte für die Birnenzwerge. Da aber der Johannesstamm nur ein sehr kleiner Apfelstrauch ist, so bleiben zärtliche, schwach treibende Sorten, darauf veredelt, sehr niedrig, geben zwar schöne Topfbäume, aber zu kleine Zwerge in das Freie, man veredelt daher diese schwachen Sorten lieber auf Wildlinge. Die Aepfel machen einen großen Handelsartikel aus, man versendet den Borsdorfer, den Rosmarinapfel, den rothen Stettiner (Zwiebelapfel) und andere aus Deutschland fast in alle Theile der Welt.

Schema der Klassifikation von Diel, nach dem Verfasser.

I.	Klasse.	Kalvillen.
II.	„	Schlotteräpfel.
III.	„	Gulderlinge.
IV.	„	Rosenäpfel.
V.	„	Rambouräpfel.

Digitized by Google

VI. Klasse. Reinetten.

	I. Ordnung.	Einfärbige R.
	II. „	Rothe „
	III. „	Graue „
	IV. „	Goldreinetten.
VII.	„	Streiflinge.
VIII.	„	Spitzäpfel.
IX.	„	Plattäpfel.

I. Klasse.

Kalvillen.

1. Sie sind mit regelmäßigen, meistentheils 5 Rippen versehen.
2. Haben ein großes, an der Achse geöffnetes, oft ganz zerrissenes Kernhaus.
3. Laufen meistens über die Mitte der Frucht zugespitzt gegen den Kelch.
4. Sind am Baume mit Duft angelaufen.
5. Werden im Liegen fettig.
6. Sind nie rein gestreift.
7. Das Fleisch ist locker, leicht, fein.
8. Der Geschmack ist balsamisch, den Erd- oder Himbeeren ähnlich, den man mit Kalvillegeschmack bezeichnet.

Die Kalvillen, die man zu den vorzüglicheren Aepfeln zählt, erreichen ihre hohe Güte nur im gebauten Gartenland, taugen daher nicht in offene Feldanlagen, da der Baum meistens klein und zärtlich ist und gerne krebsig wird, da die Frucht sehr schön und anlockend und theils vom Baume eßbar ist. Im Verhältniß zu den übrigen Aepfeln pflanze man davon nur den zehnten Theil.

1.* Rother Sommer-Kalville.

Mittelmäßig groß. Abgestutzt kegelförmig. Roth mit etwas weißgrün. Riecht violenartig. Das Fleisch etwas röthlich, von einem feinen, himbeerartigen, süßweinsäuerlichen, recht guten Geschmack. Mitte August.

Der Baum bleibt klein, trägt bald und reichlich. Zwerg auf Wildling.

2.* Gräfensteiner.

Mittelmäßig groß. Goldgelb mit rothen Streifen. Bald platt, bald rund. Welkt nicht. Das Fleisch locker, saftvoll, von einem erhabenen weinartigen Ananasgeschmack. Okt. Dez.

Der Baum wird groß und ist fruchtbar. Gedeiht auch im ungebauten Boden hochstämmig.

Digitized by Google

4.* Weißer Sommer-Kalville.

Mittelmäßig groß. Weißgelb. Plattrund. Welkt nicht. Das Fleisch ist gelblich, von weinsäuerlichem Geschmack. Sept. Okt.

Der Baum wird stark, mittelfruchtbar. Gedeiht auch im ungebauten Boden hochstämmig. Zwerg auf Johannesstamm.

7.** Rother Winter-Kalville.

Mittelmäßig groß. Ganz roth. Länglich walzenförmig. Welkt nicht. Riecht violenartig. Das Fleisch etwas rosenroth. Angenehmen Erdbeerengeschmack. Dez. März.

Der Baum mittelmäßig groß. Trägt nicht reichlich. In gebautem Boden. Zwerg auf Wildling.

12.** Weißer Winter-Kalville.

Mittelmäßig groß, meistens so hoch als breit, das schönste Muster eines Kalvilles und hinsichtlich des Geschmackes der König der Aepfel. Die Farbe gelb, bisweilen auf der Sonnenseite schön hellroth verwaschen, oder doch karmoisinroth gefleckt. Der Geruch angenehm, welkt nicht. Das Fleisch weißgelb, sehr saftvoll, von einem höchst erhabenen, fein muskatellerartigen Ananasgeschmack.

Der kleine Baum trägt früh, nie reichlich, wird leicht krebsig und nicht alt. Zwerg auf Wildling.

13.* Blumen-Kalville.

Groß. Schön. Citronengelb. Platt. Quittengeruch. Das Fleisch gelblich, locker, sehr voll Saft. Der Geschmack zimmetartig süß. Aug. Hält sich 3 bis 4 Wochen.

Der Baum mittelmäßig groß, trägt oft sehr reichlich, in gebautem Boden. Am besten als Zwerg auf Johannesstamm.

42.* Gestreifter gelber Herbst-Kalville.

Mittelmäßig groß. Gelb, roth gestreift. Konisch. Riecht ungemein stark und angenehm. Welkt. Das Fleisch ist weiß, locker, saftig, hie und da rosenroth, von einem angenehmen, säuerlich süßen Muskatellergeschmack. Sept. Dez.

Der Baum mittelmäßig groß. Trägt frühzeitig und reichlich.

46.* Königs-Kalville.

Mittelgroß. Stumpf zugespitzt. Grünlich-gelb, zuletzt hellgelb mit etwas blutartigem Roth. Geruch himbeerartig. Das Fleisch ist weiß, fein, saftreich mit einem recht angenehmen, gewürzhaften Weingeschmack. Nov. Hält sich den ganzen Winter.

Der Baum wächst stark, aber sperrig, besser zu Zwerg auf Johannesstamm, wo er bald fruchtbar wird und reichlich trägt.

Digitized by Google

55.** Rother Herbst-Anis-Kalville.

Mittelgroß. Dunkelroth. Bald platt, bald rund. Riecht stark himmbeerartig. Das Fleisch weißgrün, fein, saftig, von einem süßsäuerlichen, sehr erhabenen Violengeschmack. Sept.

Der Baum wächst langsam und bleibt klein. Eine köstliche Frucht im gebauten Lande, Zwerg auf Wildling.

87.** Danziger-Kantapfel.

Mittelgroß. Bald hoch gebaut, bald platt, und welkt nicht. Grünlich gelb, größtentheils aber fast ganz roth. Der Geruch sehr angenehm violenartig. Das Fleisch weiß, fein, markig, voll Saft, von einem sehr lieblichen, weinsäuerlichen Geschmack. Okt. Hält sich bis im Dez.

Der Baum wächst stark, wird groß, trägt bald und reichlich. In gutem warmen Boden. Vortreffliche Zwerge auf Johannesstamm.

98.* Großer rother Sommer-Himbeerapfel.

Groß, kalvilleartig platt, gewöhnlich auf einer Seite höher. Schön purpurroth. Das Fleisch weiß, etwas röthlich, weich, locker, voll Saft, von einem sehr angenehmen, himbeerartigen Geschmack. Geruch violenartig. Okt. Hält sich 4 — 6 Wochen, wo er dann fault.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, fruchtbar, in gebautem Boden. Verdient häufig angepflanzt zu werden.

102.* Edlkönig.

Groß, platt, zugespitzt, im Liegen sehr fettig, dunkelroth. Riecht himbeerartig und welkt nicht. Das Fleisch weiß, etwas rosenroth, weich, saftvoll, von einem erdbeerartigen, zuckersüßen, weinsauren Geschmack. Sept. Dez.

Die Vegetation des Baumes ist lebhaft, frühzeitig, fruchtbar. In gutem Boden. Zwerg auf Johannesstamm.

109.* Rother Herbst-Kalville.

Groß. Oft länglich, oft etwas kegelförmig. Ganz roth. Welkt, spät gebrochen, nur wenig. Das Fleisch weiß, größtentheils rosenroth, mürbe, voll Saft, von sehr gewürzter, angenehmer Weinsäure. Okt. Dez.

Der Baum wächst stark, wird groß und ist fruchtbar. Hochstamm und Zwerg.

130.* Passavanner.

Mittelmäßig. Breiter als hoch, gegen oben etwas verjüngt. Meistens ganz mit brauner Röthe überzogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, saftvoll, etwas gröblich,

Digitized by Google

von einem angenehm süßweinsäuerlichen Geschmack. Hälfte Sept. Hält sich bis im Dez.

Der Baum wird mittelmäßig groß, liefert frühzeitig reichliche Erndte. Hochstamm. Die Frucht ist dem Herbst-Kalville in allem ähnlich.

187.** Cornish Juliflower.

Groß. Etwas höher als breit. Gelblich grün, hellroth gestreift. Fleisch geblich, fest, von einem angenehm süßweinartigen Geschmack. Riecht einer Nelke ähnlich. Nov. April.

Baum mäßig groß, trägt nicht zu reichlich.

228.* Kortin's Kalville.

Sehr groß und schön, breit, citronengelb, ohne Röthe. Punkte selten. Fleisch weiß, fein, saftig, markig, von einem angenehm gewürzhaften Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter.

Baum groß und fruchtbar.

241.* Hofinger's Himbeerapfel.

Groß, nehr lang, als rund. Recht schön lebhaft roth. Welkt nicht. Fleisch weiß, etwas röthlich, fein, mürbe, von einem himbeerartigen, weinsäuerlich, erhabenen Geschmack. Okt. Dauert bis tief in Winter.

Der Baum bleibt klein, fordert gebauten Boden. Zwerg auf Wildling. Eine ausgezeichnet schöne Frucht.

272.* Großer, Winter-Brasillienapfel.

Groß. Kugelförmig. Dunkel-purpurroth. Riecht violenartig. Das Fleisch ist markig, saftig, mit einem gewürzhaften, süßweirigen, rosenartigen Geschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.

291.** Erzherzog Ludwig.

Mäßig groß. Hochausfehend. Farbe größtentheils roth. Fleisch weiß, etwas fest, von einem vorzüglich feinen, erhabenen Kalville-Geschmack. Nov. Dez.

Der Baum kräftig und fruchtbar.

309.* Karmin-Kalville.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Dunkelkarmosinroth. Das Fleisch ist weiß mit etwas Rosenroth, fein, markig, saftvoll, von einm erhabenen, gewürzhaften, himbeerartigen, süßen Weingeschmak. Okt. und hält sich bis in den Winter.

Dr Baum wächst sehr lebhaft. Trägt ziemlich reichlich.

Digitized by Google

324.* Schwarzrother, platter Winter-Kalville.

Mittelmäßig groß. Ausgezeichnet platt, fast käsförmig. Dunkelroth. Das Fleisch weiß, etwas hellroth, fest, mit einem etwas alantartigen, süßen Weingeschmack. Dez.

325. Amtmannsapfel.

Groß. Walzenförmig, plattgedrückt. Weiß, an der Sonnenseite etwas geröthet. Das Fleisch weiß, locker, ziemlich saftig, von einem angenehmen, säuerlichen, anziehenden Geschmack. Sept. Dauert nur 3 bis 4 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft, wird mittelmäßig stark, setzt bald Fruchtholz an, und liefert reichliche Erndten. Eine gute Frucht für den Landmann. Hochstamm.

326.* Kalville von Rochelle.

Mittelmäßig groß. Stumpfkegelförmig. Hellgelb, an der Sonnenseite etwas roth gestreift. Riecht stark, angenehm.

Das Fleisch ist saftvoll, markig, von einem angenehmen erfrischenden, süßweinsäuerlichen Geschmack. Nov. Hält sich bis im Jänner.

Der Baum kräftig. Hochstamm und Zwerg.

II. Klasse.

Schlotteräpfel.

1. Haben Rippen.
2. Ein großes, nicht geschlossenes Kernhaus.
3. Sind nie mit Duft belaufen.
4. Fühlen sich nie fettig an.
5. Sind von Form platt, konisch, walzenförmig oder zugespitzt.
6. Haben keinen balsamischen, sondern meistenstheils einen bloß süßlichen oder säuerlichen Geschmack.
7. Körniges, lockeriges und meistentheils gröbliches Fleisch.

Die Schlotteräpfel sind meistentheils große Früchte, die dem Landmann gefallen. Es gibt unter ihnen kein wahres Tafelobst, haben größtentheils einen bloß weinsäuerlichen Geschmack, geben aber keinen haltbaren Wein. Walzenförmige Früchte nennt man gewöhnlich Bouteillenäpfel, Faßäpfel, die zugespitzten aber Schafsnasen, die Platten Breitlinge.

137. Englischer Königsapfel.

Groß. Hat auffallend platte vier Seiten. Güngelb. Das Fleisch ist sehr weiß, fein, locker, saftig, von einer angenehmen, weinigen Geschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer. Welkt nur wenig.

Digitized by Google

Der Baum wächst stark im guten Boden, bald tragbar und reichlich. Verdient vorzüglich auf dem Lande Anpflanzung. Hochstamm.

138. Gelber Pallasapfel.

Groß. Abgestumpft, kegelförmig, fast walzenförmig. Gelb mit Spuren von Grün. Riecht sehr angenehm und welkt gar nicht. Das grünlich weiße, grobkörnige, sehr saftvolle Fleisch, ist von fein säuerlichem Geschmack. Jan. bis zum Sommer.

Der Baum wächst stark, fruchtbar. Eine gute ökonomische Frucht. Hochstamm.

327*. Bürgerherrnapfel.

Groß. Kugelförmig, oft dreieckig. Hellgelb. Das Fleisch ist fein, fest, saftvoll, von einem angenehm süßlichen Weingeschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum sehr fruchtbar. Hochstamm.

328.* Seidenhemdchen.

Mittelmäßig groß. Hochaussehend. Hellgrün, zuletzt hellgelb. Das Fleisch ist fein, saftreich, fest, von einem angenehmen gewürzhaften, fein zimmetartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum groß.

III. Klasse.

Gulderlinge. Bastard-Kalville.

1. Haben Rippen, am stärksten aber um den Kelch.
2. Großes kalvilleartiges Kernhaus.
3. Gewürzten, aber keinen balsamischen Kalvillegeschmack.
4. Feines, fast reinettenartiges Fleisch.

Diese Aepfel gehören zu den vorzüglichsten, und empfehlen sich zu jeder Art Anpflanzung, für die Tafel und zur ökonomischen Benützung.

47.* Lothringer, bunter Gulderling.

Mittelmäßig groß. Flachrund. Hellcitronengelb mit etwas Rosenroth. Das Fleisch, schön weiß, fein, fest, saftvoll, von weinsäuerlichem Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter.

Der Baum wächst sehr stark, trägt reichlich. Hochstamm.

51.* Deutscher Gulderling.

Groß. Gleich hoch und breit, gegen den Kelch spitzig. Gelb, selten etwas Röthe, riecht angenehm. Welkt nicht. Das

Digitized by Google

Fleisch weißlichgelb, fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich bis im April.

Der Baum wird nicht groß, aber fruchtbar. Für den Landmann häufig zu pflanzen. Hochstamm.

88.* Gelber Winterkarthäuser.

Groß. Fast kugelförmig. Meistens fünf Rippen. Gelb, bisweilen mit leichtem Roth belegt. Welkt nicht. Das Fleisch süßsäuerlich erhaben.

Der Baum wird groß, trägt jährlich, aber nicht zu überhäuft. Hochstamm.

107.* Zimmetapfel.

Mittel groß. Oft rund, oft platt, gegen den Kelch stets stark abnehmend. Gelb, auf der Sonnenseite bisweilen mit sanftem Roth. Riecht alantartig. Welkt nicht. Das gelbliche, feste, vollsaftige Fleisch ist von einem besonderen, angenehm, rein süßen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis Februar.

Der gesunde Baum von mittlerer Größe ist sehr tragbar. Hochstamm.

141.* Gelber Gulderling.

Mittelmäßig groß. Meistens länglich, bald zugespitzt, bald konisch, bald walzenförmig. Goldgelb mit einigem Anflug erdartiger Röthe. Welkt erst spät. Das gelbliche, feine, etwas lockere, vollsaftige Fleisch ist von einem sehr angenehm süßweinigen, gewürzten Geschmack. Dez. Hält sich bis im Mai.

Der Baum wächst langsam, trägt bald und sehr reichlich. Hochstamm.

143.* Rother Augustiner.

Groß. Kugelförmig. Gelb mit Roth, stark gefleckt. Welkt nicht. Das weiße, feine, feste, saftige Fleisch, mit einer rothen Ader um das Kernhaus ist von einem angenehmen, gewürzten, zuckerartigen Weingeschmack. Nov. Hält sich bis im April.

Die Größe des Baumes mittelmäßig, trägt gerne. Hochstamm.

144.** Großer, edler Prinzessinapfel.

Mittelmäßig groß. Hochaussehend, gegen den Kelch stark abnehmend, bisweilen breiter als hoch. Gelb mit vielen rothen Streifen. Riecht sehr angenehm. Welkt nicht. Das gelblichweiße, weiche, saftige, feine Fleisch ist fest, von einem gewürzhaften, stark zimmetartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Jänner.

Der mittelmäßig, große Baum ist sehr tragbar. Nur in Gärten.

Digitized by Google

193.* Grünling von Yorkshiere.

Mittelmäßig groß. Die wahre Kalvilleform. Hellgrün. Das Fleisch fein, ins Grünliche schillernd, fest, saftvoll, von einem angenehm weinsäuerlichem Geschmack. Nov. Hält sich bis im Sommer.

209.** Pile's Russet.

Mittelmäßig groß. Breit abgestumpft kegelförmig. Hellgrün mit erdartigem Blutroth verwaschen. Welkt nicht. Das Fleisch ist fein, ins Gelbliche spielend, saftvoll, markig, von einem recht angenehmen, gewürzhaften, weinigen, zimmtartigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß. Liefert bald reichliche Erndte.

245.* Doppelter Holländer.

Mittelgroß. Hoch aussehend, abgestumpft kegelförmig. Strohgelb, später citronengelb. Das Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, von einem angenehmen, alantartigen, süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich gut bis Weihnachten.

Der mittelmäßig große Baum ist außerordentlich fruchtbar, verdient häufig angepflanzt zu werden.

256.* Gestreifter Fürstenapfel.

Groß. Schön. Kugelförmig. Welkt nicht. Hellgrün, später citronengelb. Das Fleisch ist sehr fein, ins Gelbliche spielend, saftvoll, von einem gewürzhaften Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst sehr lebhaft. Verdient häufig Anpflanzung.

266.* Französischer königlicher Edelapfel.

Groß. Schön. Flachrund. Weiß oder gelblichgrün. Das Fleisch weiß, fein, fest, doch markig, saftreich, von einem angenehmen, süß weinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, bald fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung. Hochstamm.

300.* Goldgulderling.

Groß. Schön. Hoch aussehend, ziemlich kegelförmig. Hellgrün, später strohgelb. Welkt nicht. Riecht violenartig. Das Fleisch weiß, locker, fast schmelzend saftig, von Traubengeschmack. Nov. Hält sich bis Februar.

Der Baum wächst lebhaft, warmen Stand, guten Boden. Zwerg auf Wildling.

Digitized by Google

IV. Klasse.

Rosenäpfel.

1. Sind mit blauem Duft am Baum belaufen.
2. Haben kein unverhältnißmäßig großes, oft nur ein regelmäßiges Kernhaus.
3. Riechen angenehm, besonders wenn sie warm gerieben werden.
4. Sind nicht fettig zu fühlen.
5. Sind um den Kelch, und oft auch über die Frucht hin schön und regelmäßig gerippt.
6. Haben weiches, lockeres, schwammiges Fleisch, von meistens feinem Korn.
7. Einen feinen Rosen-, Fenchel- oder Anisgeschmack.
8. Sind meistentheils keine Daueräpfel.
9. Meistentheils tulpenartig gestreift.

Die Rosenäpfel sind meistens Sommerfrüchte, die einen guten gebauten Grund erfordern, und taugen im Allgemeinen nicht zu ökonomischen Anlagen. Unter ihnen finden sich viele feine Tafelsorten, vorzüglich unsere guten Frühäpfel. Hauptsächlich für große herrschaftliche Gärten, für Privatanlagen nur wenige. Wegen dem gemäßigten Wuchs ihrer Bäume geben sie herrliche Zwerge und Topfbäume. Mehrere Sorten bleiben aber auf Johannesstamm sehr klein, und man wählt dazu lieber zu freistehenden Piramiden Wildlinge als Unterlage. Diese Klasse machen die Rosenäpfel, Passepommes, Cousinotten der Aelteren aus.

11.** Weißer italienischer Rosmarinapfel.

Mittelgroß. Kegelförmig, länglichoval. Strohgelb, sehr schön, citronengelb im Liegen mit flammenartigem, blassem Rosenroth an der Sonnenseite. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, von einem erhabenen, weinigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im März.

Der Baum ist zärtlich, wird nicht groß, und trägt stark. Hochstamm und Zwerg. Fordert guten Boden und eine von rauhen Winden gedeckte Lage.

17.* Astrakanischer Sommerapfel. Zikadapfel.

Mäßig groß. Kugelförmig. Strohweiß, besonnte Früchte sehr schön blaßrosenroth. Riecht ungemein stark, erdbeer- oder melonenartig. Das Fleisch schneeweiß, äußerst fein, körnig, saftig, angenehm weinsäuerlich, rosenartig. Dieser Apfel zikadirt, und gewinnt dadurch einen angenehmen Geschmack. Jul.

Der lebhaft wachsende Baum ist sehr tragbar, frühzeitig und jährlich. Hochstamm und Zwerg.

Digitized by Google

19.* Königlicher Täubling.

Klein. Kugelförmig, nach den Kelch zugespitzt. Wachsartig weiß, mit einer ganz flüchtigen Rosenröthe verwischt. Riecht wenig. Welkt nicht gern. Das Fleisch blendend weiß, sehr fein, voll Saft, ziemlich fest, von einem, dem Borstorfer ähnlichen, erhabenen, zuckerartigen, gewürzhaften, weinsauren Geschmack. Okt. Hält bis in März.

Der Baum wird nicht groß, trägt frühzeitig und strotzend. Guten Gartenboden, warme Lage. Zwerg.

20.* Rother Taubenapfel.

Klein. Lang, stumpf kegelförmig. Gelblichweiß, bald etwas rosenroth gestreift, bald ganz roth. Riecht wenig. Welkt nicht. Das Fleisch schneeweiß, fein, locker, saftig, von rosigem Zuckergeschmack ohne Säure. Dez.

Der kleine Baum trägt jährlich und reichlich. Zwerg.

24.** Gestreifter Sommerzimmetapfel.

Klein. Neigt sich zur Kugelform, sonst etwas breit. Gelb mit rothen Streifen. Riecht sehr erhaben gewürzhaft. Fleisch gelbweiß, fein, locker, saftvoll, von einem gewürzten zimmetartigen Zuckergeschmack. Einer der besten Sommer-Aepfel. Aug.

Der Baum mittelmäßig groß, sehr tragbar, aber zärtlich. Guten Boden, warme Lage.

39.* Reval'scher Birnapfel.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Grünlichgelb mit rothen Streifen. Riecht sehr angenehm. Das Fleisch weißlich, fein, locker, saftig, gewürzhaft süß ohne Säure. Jul.

Der Baum wächst gesund, trägt frühzeitig, jährlich und reichlich. Hochstamm. Zwerg.

49.** Früher Sperberapfel.

Mittelmäßig groß. Hoch aussehend, oft wie breit abgestumpft kegelförmig. Hellcitronengelb. Riecht violenartig. Das Fleisch schneeweiß, saftvoll, fein, von einem angenehm feinen, rosenartigen, süßen Geschmack. Aug. Hält sich vier Wochen.

Der Baum wächst sehr lebhaft und liefert viele Früchte.

53. Rother Sommerrosenapfel.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig, nach dem Kelch zugespitzt. Im Liegen etwas fettig. Fast ganz roth. Geruch violenartig. Fleisch schneeweiß, locker, saftig, angenehm weinsauer mit etwas Rosenparfüm. Sept.

Der Baum wird bald sehr fruchtbar. Hochstämmig.

Digitized by Google

61.* Muckenheimer's Winter-Kronapfel.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Karmoisinroth. Riecht violenartig. Das Fleisch weißlichgelb, fest, doch markig, von einem süß weinsäuerlichen, saftvollen, alantartigen Geschmack. Welkt nicht. Nov. Hält sich bis im Sommer, oft ein ganzes Jahr.

Der Baum wächst lebhaft, liefert jährlich reichliche Erndten.

97.* Sommerkönig.

Groß. Schön. Kugelförmig verschoben. Gelblichgrün, später Strohgelb mit etwas Röthe. Geruch himbeerartig. Das Fleisch weißgelb mit starken grünen Adern durchzogen, fein, locker, saftvoll, von einem angenehm erquickenden, violenartigen, süß weinsäuerlichen Geschmack. Aug.

Der Baum wächst sehr stark im gebauten Boden, wird bald recht fruchtbar. Zwerg auf Johannesstamm.

103.* Agatapfel.

Klein. Hoch aussehend, öfters auch konisch. Hell saatgrün, im Liegen schön citronengelb, doch bleiben einzelne grünliche Stellen sichtbar. Die Sonnenseite manchmal mit einer leichten Röthe verwaschen. Fleisch weiß, fein, saftvoll, fest, von einem sehr angenehm feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und ist ausnehmend fruchtbar.

121.* Tulpenapfel.

Groß. Kugelförmig, gegen den Kelch etwas zugespitzt. Strohgelb mit vielem Roth, gleichsam wie Tulpen pannaschirt. Riecht violenartig. Das Fleisch schneeartig weiß, fein, locker, saftvoll, von einem angenehm rosenartigen Geschmack mit etwas Muskateller-Parfüm. Aug.

Der Baum stark, früh und sehr fruchtbar. Zwerg.

122.* Weißer Sommer-Taubenapfel.

Klein. Der Bauch in der Mitte, gegen den Stiel und Kelch gleich zugerundet. Lachend schön, strohweiß mit etwas Rosenröthe. Der Geruch stark olivenartig. Das Fleisch gelblich-weiß, locker, saftvoll, von recht angenehm weinsäuerlichem Geschmack. Wird bald mehlich. Aug.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, ist ungemein fruchtbar. Zwerg.

124.* Weißer Herbst-Strichapfel.

Mittelmäßig groß. Plattrund, oft kugelförmig. Wachsartig weiß. Riecht sehr stark. Welkt nicht. Das Fleisch schneeweiß, fein, locker, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, rosenartigen, süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich bis im Jänner.

Digitized by Google

Der Baum wächst lebhaft, ansehnlich groß, ist ungemein fruchtbar.

132.* Karoline Auguste.

Groß. Bald platt, bald hoch. Weiß, rothgestammt oder gestreift. Das Fleisch weiß mit rosenrothen Adern, feinkörnig, saftreich, weinsäuerlich, gewürzhaft. Sept.

Der Baum wächst kräftig, trägt sehr gerne und voll. Hochstamm. Von Schmidberger neu erzogen.

152.** Jansen von Welten.

Groß. Hochaussehend, breit zugespitzt. Strohweiß, im Liegen citronengelb. Riecht angenehm. Das Fleisch fein, markig, ins Gelbe spielend, saftvoll, von einem angenehm zuckerreichen, gewürzhaften, rosenartigen Zimmtgeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst nicht frech, bald fruchtbar. Einer der besten Aepfel.

161. Wiesling.

Mittelmäßig groß. Hoch gebaut, gegen den Kelch spitzig zulaufend. Grünlich gelb, etwas roth angelaufen. Das Fleisch weiß, feinkörnig, saftreich, von weinsauerlichem Geschmack. Ohne Erhabenheit. Okt. Hält sich bis im April.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, trägt mittelmäßig, doch alle Jahre. Hochstamm. Ein österreichischer Mostapfel.

163.* Rother Wiener-Sommerapfel.

Groß. Schön. Hochaussehend. Bald breit, bald abgestumpft-kegelförmig. Roth. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, locker, markig, saftig, feinkörnig, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Okt. Hält sich vier Wochen.

Der Baum wächst stark, wird groß, ist sehr tragbar.

165.* Crede's blutrother Wintertäubling.

Mittelmäßig groß, recht schön, kegelförmig. Am Baum blau beduftet, hellgrün, im Winter hell citronengelb, ziemlich stark blutroth angelaufen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, markig, saftig, von einem angenehm fein rosenartig süßen Weingeschmack. Ende Nov. Hält sich bis zum Frühjahr.

Baum mäßig groß und fruchtbar. Zwerg auf Johannesstamm.

169.* Charlamowsky, Charlamowskischer Nalivi.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Wachsartig weiß mit schönen rothen Streifen. Riecht stark. Welkt nicht. Das Fleisch

Digitized by Google

weiß, fein, locker, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, weinsäuerlichen, süßen Himbeergeschmack. Aug. Hält sich vier Wochen.
Der Baum wächst stark.

180.** Forley Russian Apple.

Mäßig groß, strohweiß mit etwas Röthe, oval, etwas gerippt. Riecht nicht. Das Fleisch fein, locker, saftig, weiß, von einem himbeerartigen, sehr edlen Wohlgeschmack. Hälfte Jul.
Der Baum bleibt klein und ist fruchtbar. Zwerg auf Wildling. Ist einer der frühesten Aepfel und dabei recht gut und schön.

181.* Rather Rippe Apple.

Klein. Schön. Mehr kugelförmig, als plattrund. Hellgelb. Das Fleisch weiß, saftvoll, fein, von einem lieblichen gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Aug. Sept.

212.* Französischer Rosenapfel.

Mittelmäßig groß. Schön. Hochaussehend, etwas walzenförmig, zuweilen plattrund. Karmoisinroth. Das Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, fest, saftvoll, von einem angenehm gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Sept. Nov.
Der Baum wächst lebhaft, wird groß, trägt reichlich.

216.** Gestreifter Winterparadiesapfel.

Groß. Schön. Plattrund. Gelbgrün, später citronengelb, mit leichtem Blutroth überzogen. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftig, markig, von einem angenehm rosenartigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter.
Der Baum wächst lebhaft.

232.* Braunschweiger Milchapfel.

Mittelmäßig groß. Lachend schön. Kugelförmig. Strohweiß. Riecht violenartig. Das Fleisch schneeweiß, locker, saftig, von einem feinen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Aug. Nach 14 Tagen verliert er den Geschmack.
Der Baum wächst gut, wird frühzeitig fruchtbar. Hochstamm. Zwerg.

265.* Brandenburger Seidenapfel.

Ansehnlich groß, sehr schön, plattrund, schön gelb, nicht punktirt, riecht sehr stark. Fleisch markig, saftig, von einem angenehm, alantartigen, süßen Weingeschmack. Okt. Dez.
Für den Obstmarkt.

271.* Sibierischer Augustapfel.

Groß. Schön. Plattrund. Grünlich gelb mit abgesetzten rothen Streifen. Geruch schwach. Das Fleisch weiß, locker saft-

Digitized by Google

voll, von einem angenehmen, erfrischenden, weinsäuerlichen Geschmack. Aug.

275.* Braunauer Rosmarinapfel.

Fast groß, sehr schön grünlichgelb, rothgestreift und geflammt, konisch-eiförmig. Riecht angenehm, Punkte wenig. Fleisch weiß, sehr saftig, markig, und mürbe, von sehr angenehm süßem Weingeschmack. Nov. Jän.

Der Baum bleibt klein und ist jährlich strotzend tragbar. Ist allgemein beliebt, weicht aber dem italienischen Rosmarin-Apfel, dem er in der Form ähnlich ist.

287.** Sommerpostoph.

Mittelmäßig groß, konisch, weißgelb, an der Sonnenseite leicht roth angelaufen. Fleisch zart, mürbe, saftig, sehr angenehm. Anfangs Aug.

Baum klein, empfindlich, Zwerg auf Wildling in gebautem Boden. Tragbar. Einer der frühen, guten Aepfel. Heißt auch: Pomme avant toutes.

290.* Kalvilleartiger Winter-Rosenapfel.

Mittelmäßig groß. Schön. Mehr platt als kugelförmig. Purpurartig roth. Riecht angenehm. Das Fleisch weißlichgelb, die Ader um das Kernhaus oft roth, saftvoll, fein, markig, von einem angenehm gewürzhaften, fein himbeerartigen Zuckergeschmack. Okt.

Der Baum wächst lebhaft, wird aber nicht groß, trägt reichlich.

329.* Schwarzrother Taffetapfel.

Klein. Plattrund. Roth. Riecht angenehm. Das Fleisch fein, saftvoll, von einem angenehm gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Okt. Hält sich vier Wochen.

330.* Botzner Rosmarinapfel.

Mittelmäßig groß. Flachrund. Gelb. Geruch fein. Das Fleisch schillert ins Gelbliche, ziemlich fest, saftreich, fein, von einem angenehm gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter. Ist mit dem italienischen Rosmarinapfel nicht zu verwechseln.

339. Weißer Sommertaffetapfel.

Groß, lachend schön, hoch aussehend, strohweiß ohne Röthe. Riecht angenehm. Fleisch schneeweiß, locker, zart, sehr saftig, von einem angenehm süß weinsäuerlichen Geschmack. Aug. Sept.

Baum groß und tragbar. Verdient allgemeine Anpflanzung.

Digitized by Google

345.** Mayer's weißer Winter-Taubenapfel.

Mittelmäßig groß. Schön. Hoch aussehend kegelförmig. Hellgelb mit einer sanften Röthe. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, ins Gelbe spielend, fein, saftvoll, von einem erfrischenden, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich den Winter durch.

Der Baum wächst mittelmäßig groß, liefert frühzeitig reichliche Erndten. Verdient häufige Anpflanzung.

372. Rother Rosmarinapfel.

Vermuthlich eine andere Frucht, als Nr. 275, braunauer Rosmarinapfel.

V. Klasse.

Rambouräpfel.

1. Sind sämmtlich große Aepfel.
2. Haben fast immer zwei ungleiche Hälften.
3. Sind am Kelch stets mit Rippen versehen, die oft unregelmäßig über die Frucht hinlaufen.
4. Sind stets breiter als hoch.
5. Haben alle lockeres, grobkörniges, oft sehr angenehmes Fleisch.
6. Sie welken nicht, und werden bei Ueberreife stippig.

Sie eignen sich weder in kultivirte Gärten, noch in freie Feldanlagen. Zu jenem fehlt der hohe Parfüm, zu diesem sind sie zu groß. Da aber noch immer große Früchte ihre Verehrer finden, und mehrere vortrefflich für die Oekonomie benützt werden, so entbehrt man sie nicht gerne gänzlich in Privatgärten. Sämmtlich für den Landmann in einer vor Sturm geschützten Lage, von dem sie hier ebenfalls Breitlinge, die sehr großen aber Pfundäpfel genannt werden.

16.* Rother Sommer Rambour.

Groß. Unbeständig, platt verschoben. Lachend schön. Dunkelkarmoisinroth. Riecht violenartig. Das Fleisch weißgrün, locker, saftig, angenehm, weinsäuerlich, etwas rosenartigem Parfüm. Sept. Hält sich sechs Wochen.

Der Baum wächst stark.

22. Großer Rambour Pfundapfel.

Sehr groß. Platt, stumpf. Grünlich gelb, im Liegen goldgelb, etwas blaßröthlich. Riecht fein angenehm. Das Fleisch gelblich weiß, locker, grobkörnig, voll Saft, von einem angenehm weinsaueren Geschmack. Nov. Hält sich bis Jänner.

Die Vegetation ist äußerst mächtig, und liefert schnell prachtvolle, große Bäume, sind aber nicht sehr tragbar.

Digitized by Google

23.* Braunauer geflammter Winter-Rambour.

Sehr groß, etwas platt, grünlich gelb, mit vielen rothen Streifen fast um die ganze Frucht. Fleisch weiß, saftig, etwas fest von einem guten, weinsäuerlichen Geschmack. Nov. Jän.

Der Baum wird groß und ist tragbar. Verdient alle Empfehlung.

34. Winter-Rambour.

Groß. Platt. Hellgrün, im Liegen gelb. Die Sommerseite bisweilen karmoisinroth gestreift. Riecht wenig. Das Fleisch weißgelb, saftig, fest, von weinsauerem Geschmack. Dez. Hält sich bis im März.

Der Baum vegetirt sehr kraftvoll und ist sehr fruchtbar. Trägt ziemlich.

70. Großer Mogul.

Groß. Nähert sich der Kugelform. Roth getuscht und gestreift. Riecht angenehm. Das Fleisch weißlich gelb, fest, voll Saft, mit einem angenehm süßweinsäuerlichen Aroma. Hält sich bis im März.

Der große Baum liefert reichliche Erndten. Eine schöne Frucht für den Landmann. Hochstamm. Zwerg.

75. Harbert's Reinetten-Rambour.

Groß. Breitabgestumpft zugespitzt, manchmal etwas hochaussehend. Strohgelb, später citronengelb, mit einem angenehmen Geruch. Welkt erst bei Ueberzeitigung. Das Fleisch weiß, fest, ins gelbliche spielend, fein vollsaft, markig, von einem vortrefflichen, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst ziemlich lebhaft, wird groß, sehr fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

113.* Rother Kardinal.

Groß. Platt, verschoben. Blaßgrün, die Sonnenseite hell blutroth. Riecht violenartig. Das Fleisch grünlichweiß, saftig, zuckerartig, weinsauer, mit Rosen- oder Violenparfum. Okt. Haltbar 8 Wochen.

Der Baum wird im kultivirten Boden groß und alt. Ist fruchtbar, trägt frühzeitig. Hochstamm.

120.* Lothringer Rambour.

Groß. Platt. Schön. Strohgelb mit rothen Streifen und Flammen. Das Fleisch schneeweiß, glänzend, locker, saftig, angenehm, weinsaurem Geschmack. Sept.

Der Baum fordert guten Boden, wächst kräftig und schnell, mittelmäßig tragbar. Hochstamm.

Digitized by Google

123.* Kaiser Alexander.

Sehr groß. Breit, stumpfgespitzt. Blasses Hellgelb mit vielen, kurz abgesetzten Streifen von Karmoisinfarbe. Riecht stark violenartig. Das Fleisch weiß, locker, saftig, angenehm gewürzhaft, von einem fein himbeerartigen, ganz süßen Geschmack. Nov. Hält sich bis in dem Winter.

Der Baum wächst stark, gut auf Hochstamm. Trägt reichlich. Eine schätzenswerthe Frucht.

128.* Rother Winter-Rambour.

Groß. Prachtvoll. Flach, plattrund. Blutartig-Karmoisinroth, welches oft wie marmorirt aussieht. Geruch violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftvoll, markig, von einem feinen weinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich dem Winter durch.

Der Baum wächst frech, ist sehr fruchtbar, liefert reichliche Erndte. Ein schätzbarer Apfel für den Landmann. Hochstamm.

195.* Kirke's Unvergleichlicher.

Eine Prachtfrucht, dem Lothringer Sommerrambour sehr ähnlich. Die Frucht zeitigt im Sept., hält sich 4 Wochen.

Der Baum wächst mächtig und ist, wie fast alle Rambours mäßig tragbar.

196.* Minshut's Krab.

Ein großer, hellgrüner Rambour, ähnlich dem Vorhergehenden.

203.* Kirke's schöner Rambour.

Sehr groß. Prachtvoll, viel ähnliches mit dem Lothringer Sommerrambour, und ist, wie dieser, breit gedrückt, auch auf einer Seite höher. Citronengelb mit Karmoisinstriche besetzt und zwischen getuscht. Welkt nicht. Das fast schneeweiße Fleisch ist fein, voll Saft, von einem angenehmen, feinen, süßsäuerlichen Geschmack. Nov. Jänner.

Der nicht zu stark wachsende Baum, wird bald und sehr fruchtbar. Verdient wegen seiner Schönheit häufige Anpflanzung.

213.* Venetianer.

Groß, sehr schön, platt. Die strohweiße Farbe wird später wachsartig citronengelb, mit blutartigen Streifen besetzt. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, körnig, saftvoll, markig, von einem angenehmen, gewürzten, etwas himbeerartigen, zuckerhaften Weingeschmack. Nov. Hält sich tief im Winter.

Der Baum wächst lebhaft, mittelmäßig fruchtbar. Verdient wegen seiner Schönheit häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

214.* Dominiska, Herrnapfel.

Sehr groß. Angenehmen Geruch. Fleisch sehr köstlich und wohlschmeckend. Dez. April. Soll in Jassy häufig gezogen werden.

267. Kapuzinerapfel von Tournay.

Groß. Kalvilleartig gestaltet. Hellgelb, an der Sonnenseite hellroth mit etwas dunklern Streifen besetzt. Riecht angenehm. Das Fleisch markig, saftvoll. Geschmack angenehm, süßweinartig. Dez.

285. Braunauer großer Winterweinling.

Groß. Rund. Goldgelb, auf der Sonnenseite roth angelaufen. Fleisch weiß, nicht zu saftig, fest, von einem recht guten, süßweinigen Geschmack. Dez. März.

Baum groß, mäßig tragbar. Eine gute, schöne, ökonomische Frucht.

357. Großer Kaiserapfel.

Sehr groß, gegen oben spitzig mit Erhabenheiten. Farbe grünlichweiß, an der Sonnenseite rosenroth. Das Fleisch weiß, sehr saftreich, von einem angenehm weinsäuerlichen Geschmack. Aug. Sept.

Der Baum groß und tragbar. Ein sehr schöner Sommerapfel.

369. Harrer's Rambour.

Soll ein vortrefflicher, großer Rambour seyn.

VI. Klasse.

Reinetten.

1. Sind meistens das Ideal schöner Aepfelformen, indem die Wölbung von der Mitte des Apfels gegen den Kelch und nach dem Stiel sich ähnlich ist, oder nicht stark kontrastiret.
2. Alle sind punktirt, oder haben rostige Anflüge, oder wahre Ueberzüge.
3. Sind nur selten etwas fettig zu fühlen.
4. Welken alle sehr gern und müssen daher so lang als möglich am Baume hängen.
5. Haben feinkörniges Fleisch. Aepfel mit abknackendem Fleisch nannte man sonst Peppinge.
6. Haben nur allein jene erhabene, gewürzte, zuckerhafte Säure, die man Reinettengeschmack nennt.
7. Die eigentlichen süßen, aber dabei gewürzhaften Aepfel kommen nur unter die Zahl der Reinetten durch ihre Form, rostige Abzeichen, und durch ihr feines festes Fleisch.

Digitized by Google

Diese Klasse ist es, die, einige Kalvillen ausgenommen, unsere besten Aepfel liefern. Sie sollen die Basis jeder Aepfelpflanzung in Gärten ausmachen. Darin dürfen wenigstens ⅔ Reinetten seyn. Einige taugen auch ins freie Feld für den Landmann, indem sie auserlesenen Obstwein liefern. Wegen der gemäßigten und gesunden Vegetation ihrer Bäume geben sie herrliche Zwerge aller Formen. Die Früchte erfodern aber Sorgfalt, meist spätes Pflücken vom Baum, und gehöriges Aufbewahren bis zum Reifpunkt, der genau beobachtet werden muß, wenn man diese paradiesischen Früchte in ihrer Köstlichkeit genießen will. Sind größtentheils französischen Ursprungs, erfodern guten Boden und warme Lage.

I. Ordnung.

Einfärbige Reinetten.

1. Haben eine vom Grünen bis zum schönsten Goldgelb einfache Grundfarbe.
2. Haben sonst keine auffallende Farbe oder rostige Abzeichen auf der Sonnenseite, und nur besonnte Früchte können einigen Anflug von Röthe haben.
3. Haben keine rostigen Ueberzüge und nur manchmal unbedeutende Anflüge von Roststreifen.

3.* Große englische Reinette.

Groß. Prachtvoll, gerippt, platt, zugespitzt. Blaß strohgelb, auf der Sonnenseite etwas dunkler, bisweilen eine bräunliche Röthe. Die Punkte meistentheils dunkelgrün. Welkt nicht. Das weiße, feine, etwas lockere, saftvolle Fleisch ist von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Dez. Jun.

Der Baum wächst sehr stark, wird groß, und früh tragbar. Für den Landmann eine ausgesuchte Frucht. Hochstamm.

14.* Kornapfel.

Eine mittelmäßig große, sehr frühe neue Sommerreinette. Schön strohgelb, das an der Sonnenseite etwas goldartig wird, worauf sich graue Punkte in verschiedene Rostfiguren zusammenziehen, zu denen sich noch rothe Forellenflecke gesellen. Das weißgelbe Fleisch ist fest, saftig, von einem angenehmen, süßerhabenen Geschmack. Juli. Aug.

Der Baum wächst ziemlich stark, und setzt, wenn er etwas verkobt hat, viele Früchte an.

18.* Große Kasseler-Reinette. Wahre holländische Goldreinette.

Groß. Platt, oft etwas kugelförmig, nach den Kelch abnehmend, grünlich gelb, mit trübrothen, kurz abgesetzten, spar-

Digitized by Google

samen Streifen, dabei roth getuscht und punktirt. Welkt nicht gerne. Das Fleisch weißgelblich, fein, markig, voll Saft, von einem gewürzhaften, erhabenen, zuckerartigen, feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Dez. Febr.

Der Baum wächst lebhaft, bald und reichlich fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Schätzbar für jeden Bedarf.

21.* Citronenreinette.

Groß. Etwas mehr breit, gegen den Kelch zugespitzt. Rein citronengelb, an der Sonnenseite mit blassem Rosenroth leicht angelaufen, und weißgrauem Kernhaus, mit einem röthlichen Kreis umgeben. Riecht violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, locker, saftvoll. Geschmack angenehm, zuckerartig, weinsäuerlich.

Der kleine Baum trägt jährlich. Er fordert guten Boden und warmen Stand. Gibt schöne Zwerge.

26.** Ananasreinette.

Eine mittelmäßig große, sehr schöne köstliche Reinette. Hochaussehend, manche haben auch das Ansehen eines breitabgestumpften Kegels. Vom Baume strohgelb, später schön citronengelb, ohne einer Spur von Röthe. Das weiße, stark ins gelbliche spielende, sehr saftvolle Fleisch ist abknackend, fein, von einem angenehm erhabenen, etwas zuckerartigen Geschmack. Welkt nur wenig. Nov. Hält sich tief ins Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr tragbar. Sehr empfehlenswerth.

28.** Gelbe Zuckerreinette.

Mittelgroß. Die Form sehr ähnlich der französischen Edelreinette. Etwas geschmeidig (fettig), citronengelb. Viele Punkte und feine Anflüge von Rost. Welkt nicht. Das gelbliche Fleisch, etwas locker, saftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Nov. April.

Der mittelmäßig große Baum trägt früh und reichlich. In gebauten Boden. Warme Lage. Vortrefflich zu Zwerg.

29.** König Jakob.

Mittelmäßig groß, oft etwas klein, schön kugelförmig. Strohweiß, später ein hohes Citronengelb mit keiner Röthe, zuweilen feine Anflüge von Rost. Die Punkte sind zerstreut, oft kaum bemerkbar, gelblich braun von Farbe. Riecht angenehm. Das Fleisch weiß, fein, saftvoll, markich, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Welkt nicht. Dez. Läßt sich gut aufbewahren bis im Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, recht fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

31.* Reinette von Windsor.

Groß. Hoch, ungleich, einige Erhabenheiten. Grüngelb, bisweilen etwas Röthe. Welkt gar nicht. Die Punkte an der Sonnenseite roth. Oefters auch graue Flecken, Streifen und Warzen. Das Fleisch weißlich, saftig, mürbe, erhaben weinsäuerlich. Dez. Juni.

Der Baum wird sehr tragbar und wächst stark. Für den Landmann auserlesen. Hochstamm. Eine sehr empfehlenswerthe Frucht.

41.** Geiger's Prinzessin Auguste.

Ansehnlich groß, der weißen französischen Reinette etwas ähnlich, nur ist sie etwas kegelförmig, manche auch hochaussehend. Strohweiß, im Winter citronengelb, in der Sonnenseite eine sanfte Röthe, welche aber auch häufig fehlt. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, etwas gelblich schillernd, fein, saftvoll, markig, von einem vortrefflichen, zuckerhaften, gewürzten Weingeschmack. Dez. Hält sich bis ins Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, ist fruchtbar. Kann nicht genug angepflanzt werden.

43.** Französische Edelreinette.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Im Liegen etwas fettig, citronengelb, manchmal einen leichten Anflug von bräunlicher Röthe und etwas runzelig, selten Rostanflüge, zahlreiche graue Punkte. Welkt etwas. Das Fleisch gelblich weiß, fein, sehr zart, voll Saft, von dem angenehmsten, zuckerartigen Geschmack, durch den eine sehr feine muskatellerartige Säure durchsticht. Dez. Mai.

Der Baum ist eigensinnig auf seinem Standort, fodert gebauten Boden, warme Lage. Mitteltragbar. Nur Zwerg, besser auf Wildling. Eine der besten Früchte.

48.** Weiße antillische Winter-Reinette.

Ansehnlich groß. Wahrhaft kalvilleartig, sehr ähnlich dem weißen Winter-Kalville, und hat ein plattrundes, stumpf zugespitztes Ansehen. Von Baum ein gelbliches Hellgrün, oder ein schönes weißliches Hellgelb, welches im Winter citronengelb wird. Punkte sind häufig regelmäßig vertheilt und braun von Farbe; dazu gesellen sich nicht selten braune und schwärzliche Rostflecken. Das weiße ins Gelbliche spielende Fleisch ist fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack. Dez. Hält sich 3 Monat, dann verliert sie den Saft.

Der Baum wird ziemlich groß, wächst lebhaft, sehr frühzeitig und reichlich tragbar. Verdient allgemeine Anpflanzung. Ein sehr guter Winterapfel.

Digitized by Google

60.** Diel's Reinette.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Hoch citronengelb ohne Röthe, aber viele schöne karmoisinrothe Punkte auf der Sonnenseite, übrigens sind sie weitläufig, stark und bräunlich. Riecht angenehm und welkt etwas. Das Fleisch sehr weiß, fein, fest, abknackend (peppingartig), voll Saft, von einem angenehmen, zimmetartigen, weinigen Zuckergeschmack (Ananasgeschmack). Dez. Apr.

Der Baum wächst lebhaft, ist gesund, wird bald reichlich tragbar. Muß sehr spät vom Baume gebrochen werden, sonst welkt die Frucht stark.

66.* Englischer Goldpepping.

Klein. Meist plattrund. Goldgelb. Welkt. Das Fleisch gelblich, fest, voll Saft von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack.

Der Baum bleibt klein, ist äußerst tragbar. Zwar gut, aber zu klein, welkt auch stark. Für den Sortensammler.

71.* Weiße englische Winter-Reinette.

Mittelmäßig groß. Nähert sich der Kugelform, platt. Charakteristisch ist die ungemeine tiefe, schüsselförmige, jedoch nicht weit ausgeschweifte Kelcheinsenkung. Schön citronengelb mit grünlichen Spuren, nie mit Röthe, aber öfters mit Karmoisinflecken. Die Punkte unbedeutend. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, oft mit grünlichen Adern, fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Apr.

Der Baum ziemlich groß, bald und sehr fruchtbar.

76.** Reinette von Breda.

Mittelgroß. Sichtbar breitgedrückt. Goldgelb, mit mannigfaltigen, rostfärbigen Flecken, Figuren und Punkten. Auf der Sonnenseite charakteristisch karmoisinrothe Forellenflecke. Welkt, spät gepflückt, nur wenig. Das Fleisch weißlichgelb fein, fest, zart, abknackend, voll Saft, von einem zuckerhaften vortrefflichen, gewürzhaften, dem Goldpepping ähnlichen Geschmack. Dez. Apr.

Der Baum erfordert gebauten Boden, außerordentlich fruchtbar, gegen die Witterung nicht sehr empfindlich. Hochstamm. Zwerg. Zwar sehr gut, welkt aber stark.

77.* Echte weiße französische Reinette.

Mittelmäßig groß. Platt, gegen den Stiel spitziger. Weißliches Strohgelb, etwas roth angelaufen. Die Punkte grau an der Sonnenseite röthlich braun. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, locker, weich, voll Saft, von einem angenehmen, wein-

Digitized by Google

süßlichen Geschmack ohne Säure, ohne besonderem Aroma. Dez. Mai.

Der Baum wird mittelmäßig groß, frühzeitig, jährig und sehr tragbar.

78.* Maskon's harte, gelbe Glasreinette.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Gelb mit etwas brauner Röthe an der Sonnenseite. Die Punkte regelmäßig, aber andere Abzeichen fehlen gänzlich. Riecht angenehm und welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftreich, fest und gewichtig, abknackend, von einem angenehm gewürzhaften, feinen Weingeschmack. Dez. Ein ganzes Jahr haltbar.

Der Baum wird groß und sehr fruchtbar. Für den Landmann ein vorzüglicher Apfel.

81.** Weller's Eckenhagener.

Ziemlich groß. Schön. Aehnlich der echten weißen französischen Reinette. Schön rund, breit abgestumpft gegen den Kelch, doch neigt sich dieser oft auch zur Kugelform. Strohweiß, später hohes Citronengelb, auf der Sonnenseite oft mit einem leichten Roth verwaschen, daß die gelbe Farbe oft goldartig macht. Die Punkte sind weitläufig vertheilt. Riecht schwach, aber angenehm und welkt nicht. Das weiße, markige, saftvolle, feine Fleisch ist von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßen Weingeschmack.

Der Baum wächst lebhaft, soll fruchtbar seyn. Nov. Hält sich bis im Winter. Hochstamm.

82.** Bischofs-Reinette.

Mittelmäßig groß. Hoch, oft etwas walzenförmig. Hoch citronengelb. Punkte weitläufig, fein, braun. Fast stets feine Anflüge von zimmetfarbigem Rost. Welkt. Das Fleisch fein, weißgelblich, fest, abknackend, von einem erhabenen, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack. Nov. Apr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und wird sehr fruchtbar.

83.* Gefleckter Goldapfel.

Groß. Plattrund. Hochcitronengelb, an der Sonnenseite viele, starke, schöne Karmoisinflecke. Starke braune Punkte. Welkt nicht. Das Fleisch weißlichgelb, locker, körnig, saftreich, von einem angenehmen, feinen, zimmet- oder alantartigen, weinhaften Zuckergeschmack. Okt. Jan.

Der Baum wird groß.

90.** Kalvilleartige Reinette.

Mittelgröße. Platt, zugespitzt, merklich ungleich gerippt. Goldgelb, auf der Sonnenseite einen schmalen, kurzen, ver-

Digitized by Google

wischten, rothen Streif, und fleckenähnliche graue und braune Punkte, öfters auch Roststreifen. Riecht sehr angenehm. Welkt. Das Fleisch gelblich, fein, weich, voll Saft, im Geschmack dem weißen Winterkalville und Borsdorfer sehr ähnlich, noch stärker aber gewürzt, ohne Säure. Dez. Febr.

Der mittelmäßig große Baum ist bald tragbar.

91.** Frankling's-Goldpepping.

Klein. Plattrund. Die Schale im Liegen etwas fettig, citronengelb. Die Punkte zahlreich und sehr fein. Welkt nicht. Das sehr feine Fleisch auf der Sonnenseite gelb, weiß gegenüber, saftreich, von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Dez. Mai.

Der Baum wächst gemäßigt, ist frühzeitig und reichlich tragbar.

99.* Champagner-Reinette. Loskrieger.

Mittelmäßig groß. Schön platt. Sehr schön blaß citronengelb mit einiger angenehmen Rosenröthe oder blaßrothen Punkten an der Sonne. Eigentliche Punkte keine, aber viele grüne oder gelbliche Flecken. Welkt spät gebrochen gar nicht. Das Fleisch weiß, fein, voll Saft mit einer grünen Ader um das Kernhaus, von einer angenehm zuckerartigen, feinsten Weinsäure. Dez. Juni.

Schöner, hochwachsender Baum von äußerster Tragbarkeit. Auch für den Landmann in ökonomischen Pflanzungen. Hochstamm. Zwerg.

100.* Weiße portugiesische Reinette.

Mittelmäßig groß. Ziemlich walzenförmig, doch etwas breiter als hoch. Gelblichgrün mit sehr leichter Röthe. Die Punkte charakteristisch auf der Sonnenseite nicht stark und häufig, auf der Schattenseite aber sind sehr starke, rauh anzufühlende, hellbräunliche Roststernchen. Welkt wenig. Das Fleisch gelblich, fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem angenehmen, erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. April.

Der Baum wächst stark, ist gesund und fruchtbar. Eine zu allem Gebrauche schätzbare Reinette.

119.* Süße Reinette.

Mittelmäßig groß, plattrund, grünlich gelb, mittelmäßig gedrängt gestreift. Punkte einzeln. Welkt nicht. Fleisch weiß, etwas fest, saftig, von einem erhabenen, ganz süßen Geschmack. Nov. Dez.

Der Baum treibt gemäßigt, ist fruchtbar.

Digitized by Google

129.* Weißer kentischer Pepping.

Mittelgröße. Platt, kugelförmig. Citronengelb, mit zahlreichen feinen Punkten. Welkt nicht. Das Fleisch weißlich gelb, fein, recht saftreich, angenehm, fein gewürzt, süßweinig. Dez. Febr.

Der Baum wächst stark, trägt bald und reichlich.

167.** Weiberreinette.

Groß. Form unregelmäßig, meistens platt. Hellcitronengelb, mit einem leichten Anflug schmutziger Röthe, und vielen hellgrauen Punkten. An der Sonnenseite finden sich oft fast linsengroße Leberflecke. Welkt sehr spät. Das Fleisch gelbweiß, saftig, gewürzt, angenehm, süßweinsäuerlich. Dez. April. Ausgesucht gut.

Der Baum wird ziemlich stark, trägt bald und sehr reichlich. Kann nicht genug empfohlen werden, aber fordert guten Boden und gedeckte Lage.

168.* Neuer, großer, englischer Nonpareil.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Hell citronengelb mit einem leichten Anflug erdartiger Röthe und mehreren, starken, dunkel-karmoisinrothen Flecken, feinen, weitläufig vertheilten Punkten und rostigen Anflügen. Welkt etwas. Das Fleisch fein, fest, saftig, kraftvoll, gewürzhaft, angenehm, weinig. Dez. Apr.

Der Baum wird ansehnlich groß und bald fruchtbar.

170.* Tiroler Glanzreinette.

Mäßig groß. Plattrund. Die Wölbung nach dem Stiel auffallend klein. Citronengelb, bisweilen mit einem leichten Anflug rosenartiger Röthe. Die Punkte weitläufig. Welkt spät. Das schneeweiße Fleisch ist fein, saftvoll, angenehm, zuckerartig, erhaben, weinsäuerlich. Dez. April.

Der Baum wächst stark, ist fruchtbar, auch nicht empfindlich.

174.* Zwerg Reinette.

Mittelgröße. Hochaussehend, selten etwas rund, gegen den Kelch stark abnehmend. Citronengelb, nur selten etwas Röthe. Die Punkte etwas weitläufig. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, angenehmen, fein, weinartigen Zuckergeschmack. Jan. Jun.

Der Baum wächst auf dem frechsten Wildling, nur Zwerg und trägt etwas spät. Ist empfindlich für Frost, daher selten reichlich tragbar.

175.* Pepping Nottingham.

Klein. Hochaussehend, wie ein breit abgestumpfter Kegel. Weißgelb, später schön citronengelb, ohne Röthe, nur

Digitized by Google

selten etwas Roſtanflug. Wahre Punkte bemerkt man nur auf der Sonnenſeite, welche bei freihängenden Früchten karmoiſinroth eingefaßt ſind. Das Fleiſch weiß, ſaftvoll, fein markig, von einem angenehmen, gewürzten, zuckerartigen Geſchmack. Welkt nicht. Nov. Hält ſich den ganzen Winter.

Der Baum wächſt ſehr ſtark, wird groß, trägt reichlich.

176.** Köſtlicher von Kew.

Faſt klein. Plattrund. Gegen den Stiel und Kelch ganz gleich gewölbt. Die Kelcheinſenkung hat charakteriſtiſch fünf perlenartige Rippen. Hochcitronengelb ohne Röthe. Die Punkte ſchwach. Welkt nicht. Das Fleiſch weißgelblich, fein, feſt, voll Saft, erhaben, gewürzhaft, vortrefflich, weinartig ſüß, dem engliſchen Goldpepping ähnlich. Dez. April.

Der Baum wächſt lebhaft, wird bald und ungemein fruchtbar.

185.* Wellington.

Anſehnlich groß. Nähert ſich mehr der kugel- als der platten Form. Weißgelb, oder ſtrohfärbig, im Liegen citronengelb, wobei beſonnte Früchte einen leichten Anflug von Röthe haben. Das Fleiſch weiß, ins Gelbliche ſpielend, feſt, abknackend, fein, ſaftreich, von einem kraftvollen, fein, weinſäuerlichen, gewürzten Zuckergeſchmack. Jän. Hält ſich den ganzen Winter ohne zu welken.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft und recht fruchtbar. Ein vorzüglicher Apfel für den Landmann.

192.* Engliſcher Pomeranzenapfel.

Mittelmäßig groß. Ungemein ſchön. Kugelförmig. Hoch citronengelb ohne alle Röthe. Wahre Punkte ſind ſelten. Das Fleiſch ſchön weiß, vollſaft, markig, von einem erfriſchenden, fein gewürzhaften, ſüßen Weingeſchmack. Hält ſich den Winter hindurch.

Der Baum ſtark groß, trägt ſehr reichlich im tiefgehenden Boden.

197.* Breedon's Pepping.

Mittelgroß. Dem edlen Winterborsdorfer ähnlich. Im Winter citronengelb, die Sonnenſeite iſt öfters leicht roth verwaſchen, oder mit Karmoiſinroth gefleckt, oft findet man feine Roſtanflüge. Die Punkte ſind weitläufig vertheilt. Das Fleiſch fein, markig, ſaftvoll, von einem gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Dez. Hält ſich bis in dem Sommer.

198.* Fair's Unvergleichliche.

Schön. An Form und Größe dem engliſchen Goldpeppin ſehr ähnlich. Hellgrün, ſpäter hellgelb ohne alle Röthe. Die

Digitized by Google

Punkte sind nur auf der Sonnenseite deutlich sichtbar. Das Fleisch fein, fest, voll Saft, von einem angenehmen, erfrischenden zuckerhaften Weingeschmack. Dez. Hält sich lange.

210.* Gelbe spanische Reinette.

Mittelmäßig groß. Schön. Kugelförmig, der franz. Edel-Reinette ähnlich. Blaßgelb oder strohweiß, im Liegen bald hohes Zitronengelb ohne Röthe. Punkte sind häufig, bald fein, bald stark, wie Fleckchen oder Sternchen. Das Fleisch weißlichgelb, fein abknackend, doch markig, saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Verliert gegen das Frühjahr den Wohlgeschmack.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß.

219.* Yellow Ingestrie.

Klein. Der Englischen Goldpeppin ähnlich, mehr hochaussehend, als kugelförmig, etwas länglich, ohne Erhöhung. Schön citronengelb, ohne Röthe und Rostanflüge, zuweilen einige schwarze Rostflecken oder Warzen. Riecht violenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftvoll, markig, von einem angenehmen, gewürzhaften, etwas alantartigen, süßen Weingeschmack. Dez. Hält sich einige Monate.

Der Baum scheint nicht groß zu werden, trägt frühzeitig. Besser als Zwerg als zu Hochstamm. Wie alle kleinen Aepfel keinen großen Werth.

220.* Dietzer weißer Winterreinette.

Mittelmäßig groß. Der französischen Edelreinette sehr ähnlich. Platt und oft auch kugelförmig, ohne wahre Erhabenheiten. Strohweiß, später citronengelb. Das Fleisch schön weiß, fein, saftvoll, von einem angenehmen süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich bis zum Frühjahr, wo sie den Saft verliert.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß.

233.* Safranreinette.

Ziemlich groß. Grün, im Liegen etwas gelblich. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, von einem süßen, erhabenen, sehr guten Geschmack. Dez. Jän.

Der Baum mäßig stark.

234.* Rhode Islands Greening.

Mittelmäßig groß. Rundlich. Grünlich gelb, an der Sonnenseite nur etwas roth. Punkte wenig. Fleisch gelblich, saftig, markig, gewürzhaft, weinsäuerlich. Dez. Hält sich bis zum Frühjahr.

Baum lebhaft, frühzeitig tragbar.

Digitized by Google

237.* Revington's Pepping.

Klein. Nähert sich der Kugelform, ist dabei etwas stumpf zugespitzt. Hellgrasgrün, im Winter etwas gelblichgrün, mit einem leichten Anflug von trüber erdartiger Röthe. Das Fleisch fein, fest, voll Saft, von einem feinen, weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Jan. Hält sich tief in den Sommer. Mehr für den Sortensammler. Ist klein und welkt stark.

Die Vegetation des Baumes ist lebhaft, frühzeitig und recht tragbar.

238.* Erzherzog Johann.

Ansehnlich groß. Plattrund, öfters fast käsförmig. Hellgrün, später ganz gelb, die Sonnenseite oft hellroth verwaschen, dabei häufig mit dunklen, rothen, kurzen Streifen besetzt. Punkte sind wenig oder gar keine vorhanden, zuweilen feine Rostanflüge. Das Fleisch fein, ziemlich fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, kräftigen, feinweinsäuerlichen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich lange im Winter.

247.* Herzog von York.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig mit kalvilleartigen Rippen. Strohweiß, im Liegen citronengelb, an der Sonnenseite einen Anflug von einer leichten Röthe, die aber oft nur goldartig ist. Die Punkte sind sehr zerstreut. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, fest, abknackend, saftvoll, von einem angenehm gewürzten, zuckerartigen Weingeschmack. Jan. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst nicht stark, ist recht fruchtbar.

248.* Reinette von Kanada.

Groß. Schön. Etwas platt kugelförmig. Gras- oder hellgrün, im Liegen gelb. Mit vielen grauen Punkten, welche bisweilen an der Sonnenseite etwas röthlich werden. Das Fleisch grünlich gelb, locker, grobkörnig, voll Saft, von einem etwas gewürzten, feinsäuerlichen Geschmack. Nov. Ist um Weihnachten zum Besten. Hält sich ohne zu welken oft 1 Jahr.

Der Baum wächst lebhaft, stark, trägt reichlich. Für den Landmann eine gute Reinette. Ist als Hochstamm allgemein zu empfehlen.

259.* August von Mons.

Mittelgröße. Plattrund. Strohweiß, später hochcitronengelb, die Sonnenseite mit einer blassen rosenartigen Röthe leicht angelaufen. Welkt nicht. Das Fleisch weiß ins Gelbliche spielend, fein, weich, markig, von einem angenehmen, gewürzten, etwas weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Okt. Hält sich 2 Monate.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und liefert bald Früchte.

Digitized by Google

269.* Parfümirte Reinette.

Ansehnlich groß, plattrund, selten etwas kugelförmig. Grünlichgelb oder hellgelb, bei stark besonnten Früchten verbreitet sich eine leichte Röthe um die Punkte, öfters findet man Rostanflüge. Die Punkte sind zahlreich, stark, an der Sonnenseite wie Sternchen gestaltet. Welkt. Das weiße, feine, markige Fleisch ist saftvoll, von einem gewürzhaften, feinen, weinsäuerlichen, angenehmen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und ist recht fruchtbar. Warmen Stand.

273.** Herbst Reinrette.

Mittelmäßig groß, ziemlich kugelförmig, oder etwas hochaussehend, oft auch platt. Strohgelb, im Liegen bald citronengelb, an der Sonnenseite einen leichten Anflug von erdartiger Röthe. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, braun. Riecht angenehm. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, markig, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack.

Der Baum wächst sehr lebhaft, bringt bald reichliche Erndten.

288.* Große, gelbe Reinette.

Groß, kugelförmig, grünlichgelb, auf dem Lager fast goldgelb, selten an der Sonne roth angelaufen. Häufige weißgraue Punkte. Fleisch gelb, markig, angenehm, zuckerartig. Dez. Februar.

Der Baum mittelmäßig groß, ungemein fruchtbar.

296.** Reinette Joseph II.

Groß, platt, grünlichgelb, stark rosig, welkt nicht. Fleisch gelblich weiß, fest, markig, von einem sehr erhabenen, süßen, weinartigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich den Winter hindurch.

Baum klein, aber tragbar.

299.* Mennoniſten Reinette.

Ansehnlich groß. Flachrund, zuweilen Kugelform. Hellgrün, auf dem Lager citronengelb, die Sonnenseite einen leichten Anflug von erdartiger Röthe und zimmetfärbigem Rostüberzug. Die Punkte sind weitläufig, stark und weißgrau. Das Fleisch weiß, fein, fest, voll Saft, von einem guten, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis im Frühling, wo sie dann welkt.

Der lebhaft wachsende Baum wird bald recht fruchtbar.

Digitized by Google

331.* Röthlich-schillernde Reinette.

Klein. Hochausſehend, citronengelb, bei beſonnten Früchten einen leichten Anflug von Röthe. Die Punkte ſind zahlreich, fein und braun. Das Fleiſch fein, ſaftig, markig, von einem angenehmen, kraftvollen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeſchmack. Nov. Hält ſich bis im Winter, wo ſie etwas welkt.

343. Edlpepping von Schönbrunn.

Soll eine ausgezeichnet ſchöne gute Frucht ſein.

347.** Zimmetreinette.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig, regelmäßig gebaut. Grünlichgrau, ſpäter gelb, ſtark mit bräunlichem Roſt überzogen, an der Sonnenſeite zuweilen etwas bräunlichroth angelaufen, oder dasſelbe etwas goldartig. Die Punkte ſind oft zahlreich, deutlich, oft nur wenig ins Auge fallend. Welkt ſpät. Das gelblichweiße Fleiſch iſt fein, ſaftig, feſt, von einem angenehmen, kräftigen, etwas zimmetartigen, zuckerhaften Weingeſchmack. Dez. Hält ſich bis ins Frühjahr.

Der Baum wächſt lebhaft, trägt reichlich.

349.** Prachtreinette.

Anſehnlich groß, plattrund, hellgrün, im Liegen goldgelb, ohne Röthe. Punkte häufig, nebſt warzenähnlichen Flecken. Eine ausgezeichnet gute Frucht, die wegen ihres vortrefflichen Geſchmackes, wegen ihrer Größe, Schönheit, langer Dauer und der Fruchtbarkeit des Baumes die allgemeinſte Verbreitung verdient. März. Hält ſich bis in den Sommer gut.

Der Baum groß.

359.* Reinette von Normandie.

Anſehnlich groß. Platt ausſehend, citronengelb, faſt goldgelb, an der Sonnenſeite einen leichten Anflug von violenartiger Röthe. Welkt ſpät. Das Fleiſch ſchön weiß, fein, feſt, voll Saft, von einem angenehm erhabenen, zuckerartigen Weingeſchmack. Okt. Dez.

Der Baum wächſt ſehr ſchön, trägt etwas ſpät und ſparſam. Guten Boden, warme Lage.

379.** Dörrell's goldgelbe Reinette.

Iſt eine der Reinette von Orleans in der Form ſehr ähnliche Frucht, und hat mit ihr gleichen Werth.

434.** Gelber Willy.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig, zuweilen etwas walzenförmig. Strohweiß, wird bald citronengelb. Die Punkte

Digitized by Google

sind regelmäßig weitläufig vertheilt, fein und bräunlich. Welkt etwas. Das Fleisch weiß ins Gelbliche spielend, fein, fest, abknackend, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und ist fruchtbar. Vorzüglich zur Anpflanzung in Gärten zu empfehlen. Neu, von Burchardt erzogen.

438.** Osten's Rosmarin-Reinette.

Mittelmäßig groß, plattrund, Anfangs grünlichgelb, am Lager goldgelb. Fleisch weiß, zart, fast sehr fließend, von einem sehr angenehmen, gewürzhaft weinigen Zuckergeschmack, ähnlich dem italienischen Rosmarinapfel, aus dessen Kern er erzogen ist. Herbstfrucht.

Der Baum wurde erzogen von Herrn Ritter Prokesch von Osten, Gesandten in Athen.

II. Ordnung.

Rothe Reinetten.

Haben alle Eigenschaften der einfärbigen Reinetten, aber eine reine, nicht mit Rost vermischte, rothe Farbe auf der Sonnenseite.

6.** Edler Winter-Borsdorfer.

Fast klein, schön regelmäßig gebaut, apfelförmig, etwas platt, goldgelb, meistens zur Hälfte schön blutroth. Die Punkte sind nicht häufig und gelblich. Charakteristisch, fast bei jeder Frucht Warzen. Riecht und welkt wenig. Fleisch weiß, fein, abknackend, zuletzt mürbe, nicht zu saftig, von einem eigenthümlich erhabenen, zuckerartigen Geschmack, mit kaum merklicher Weinsäure. Dez. Jän.

Der Baum sehr groß und wird sehr alt, paßt ganz für unser Klima. Trägt erst spät, und dann erst über das andere Jahr. Ist eine deutsche Frucht und erhält in warmen Ländern nicht ihren guten Geschmack. Heißt hier Maschanzker.

27.* Gestreifter böhmischer Borsdorfer.

Mittelmäßig groß. Fast kugelförmig, gegen den Kelch merklich abnehmend. Blaß citronengelb, stark roth gestreift und getuscht. Nicht viele Punkte. Riecht violenartig und welkt nicht. Das Fleisch fein, weiß, saftvoll, dem Winterborsdorfer etwas ähnlich im Geschmack. Dez. Jun.

Der Baum mittelmäßig groß, trägt jährlich und reichlich.

Digitized by Google

37.* Herbst-Borsdorfer.

Mittelgroß. An Form, Größe, Punkten, rostigen Abzeichen und Warzen, und selbst im Geschmack dem Winter-Borsdorfer ähnlich; die Kelcheinsenkung ist aber nicht so sehr vertieft, und kleiner und stark befaltet. Die Farbe orangegelb mit schönem Karmoisin oft bis zur Hälfte bei vielen Früchten. Das Fleisch gelblich, Anfangs abknackend, wird bald sehr mürbe und ist recht gut.

Der Baum wird groß, wächst kräftig, ist frühe und sehr tragbar. Allgemein verbreitet, heißt hier Kindsapfel.

58.** Baumann's rothe Winter-Reinette.

Mittelmäßig groß. Nähert sich in der Form dem Winter-Borsdorfer. Meistentheils ganz roth. Die Punkte sparsam. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein abknackend, ziemlich saftvoll, von einem gewürzhaften, vortrefflichen, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Jun.

Der Baum wächst lebhaft, ist recht fruchtbar. Eine sehr schöne, dabei sehr gute und haltbare Frucht.

62.** Gestreifte Sommer-Parmaine.

Mittelmäßig groß. Nicht sehr reinettenförmig. Hoch aussehend, gegen den Kelch breit zugespitzt, doch breiter als hoch. Grünlichgelb, röthlich geflammt oder gestreift. Die Punkte sehr zahlreich, an der Sonnenseite bräunlich mit Roth eingefaßt, auf der Schattenseite hellgrau und grünlich. Riecht sehr stark und erhaben, und welkt nicht. Das Fleisch weißlich, sehr locker, weich und markig (fast wie Birnen butterhaft schmelzend), saftvoll, von einem rosenartigen, erhabenen, feinen, zuckerartigen Weingeschmack. Sept. Nov.

Der Baum vegetirt gemäßigt, ist ungemein fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Gibt schöne Hochstämme und Zwerge. Ist ein Sommer- und Herbstapfel, hält manchmal bis im Winter, ohne seinen edlen Geschmack zu verlieren. Darf in keiner Obstpflanzung fehlen.

63.* Zwiebelborsdorfer.

Mittelmäßig groß. Auffallend platt. Die Farbe und andere Abzeichen wie der Wintersborsdorfer. Welkt etwas. Das Fleisch weiß, fest, saftvoll, im Geschmack jenem ziemlich ähnlich, aber etwas säuerlich. Nov. April.

Der Baum wächst in der Jugend lebhaft, wird nicht groß. Trägt gerne.

68** Stein's rother Winter-Pepping.

Form, und Größe dem Winter-Borsdorfer ähnlich. Hoch citronengelb, die Sonnenseite schön karmoisinroth. Die Punkt-

Digitized by Google

sehr zahlreich. Welkt etwas. Das Fleisch sehr fein, fest, saftvoll, abknackend, recht angenehm, gewürzhaft, weinig, zuckerartig. Nov. Februar.

Der Baum wächst stark, etwas dem Winter-Borsdorfer ähnlich, trägt reichlich.

79.** Getüpfelte Reinette. Perlreinette.

Mittelmäßig groß. Hochaussehend, etwas konisch, doch meistens etwas breiter als hoch. Schön citronengelb, freihängende Früchte fast rundum abgesetzt karmoisinroth gestreift und leicht getuscht oder punktirt. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich weiß, fest, sehr fein, saftreich, von einem erhabenen, gewürzten, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Dez. Juni.

Der Baum wird mittelmäßig groß, verlangt guten Boden, und ist mäßig fruchtbar.

80.* Brabanter rother Alantpepping.

Klein. Schön. Platt. In seiner Form und Größe hat er viele Aehnlichkeit mit dem rothen Borsdorfer. Die Farbe glänzend dunkel karmoisinroth. Die Punkte sind weitläufig vertheilt, stark, bestehen oft in kleinen Sternchen, und sind hellbraun. Fein violenartigem Geruch. Welkt nicht. Das Fleisch fein, weiß, etwas ins Gelbliche schillernd, markig, saftvoll, von einem gewürzhaften, alantartigen, süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich tief im Winter.

Der Baum wächst nicht frech ist aber fruchtbar.

89.* Rother Borsdorfer.

Mittelgroß. Platt. Gelb, zur Hälfte dunkel karmoisinroth. Rostanflüge keine. Warzen selten. Punkte sehr fein. Welkt nicht. Das Fleisch grüngelblich, fein, fest, sehr saftvoll, von einem angenehmen, zuckerartigen Reinettengeschmack.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar.

95.* Reinette von Versailles.

Mittelmäßig groß. Schön. Etwas kugelförmig. Hellgrün, im Winter glänzend citronengelb, die Sonnenseite mit einem schönen Blutroth rein verwaschen, in welchem man keine Streifen bemerkt. Das Fleisch fein, weiß, fest, abknackend, von einem süßweinsäuerlichen Geschmack. Dez. Jän. Hält sich ohne zu welken bis tief im Sommer.

Der Baum wächst stark, und soll recht fruchtbar seyn. Die schönsten Hochstämme.

112.* Englische Königs-Parmaine.

Mittelgroß. Kugelförmig. Gelb mit rothen Streifen und etwas getuscht. Die Punkte zahlreich. Welkt etwas. Das

Digitized by Google

Fleisch grünlich-gelb, recht fein, sehr saftreich, von einem einschneidenden, gewürzhaften, angenehmen Weingeschmack. Dez. Apr.

Der Baum mittelmäßig groß, fruchtbar.

117.** Muskat-Reinette.

Mittelgroß. Breiter als hoch, gegen den Kelch etwas verjüngt. Gelb mit gedrängtem Karmoisinroth gestreift, getuscht oder verwaschen. Welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein, voll Saft, von einem ganz vorzüglichen, gewürzten, zuckerartigen Geschmack, mit Muskat und Fenchel-Aroma. Eine sehr gute Frucht. Dez. Jun.

Der Baum wird nicht groß, ist frühzeitig, jährlich und außerordentlich fruchtbar. Bleibt auf Johannesstamm sehr klein, gibt auf Wildlinge bessere Zwerge. Im gebauten Boden, warme Lage. Einer der besten Winterreinetten.

125.* Nieman's rothe Reinette.

Mittelmäßig groß. Rund. Schön citronengelb, das aber fast ganz mit glänzender Karmoisinröthe überzogen ist. Die Punkte nur an der Sonnenseite deutlich. Oft Warzen. Welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, fein, fest, saftreich, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, fein alant-weinartigen Zuckergeschmack. Dez. April.

Der nicht stark wachsende Baum ist sehr tragbar.

126.* Schwarze's Blutreinette.

Mittelgroß. Ziemlich kugelförmig. Blau beduftet, fast ganz blutroth. Die Punkte sehr zahlreich. Welkt etwas. Das Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, erhabenen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Nov. Jan.

Der Baum wächst lebhaft und wird bald fruchtbar. Zwerg auf Johannsstamm. Gut aber unansehnlich.

127.** Loan's Parmaine.

Mittelmäßig groß. Meist etwas walzenförmig. Citronengelb. Die Sonnenseite karmoisinroth gestreift oder getuscht. Die Punkte nicht bedeutend. Riecht angenehm pergamotartig und welkt nicht. Das weißlich gelbe Fleisch ist sehr fein, zart, saftvoll, von einem angenehmen, feinen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Nov. Febr.

Der Baum wächst stark, und ist fruchtbar. Zwerg auf Johannesstamm, auch hochstämmig. Eine sehr zu empfehlende Frucht.

136.* Rother Taffetapfel.

Mäßig groß. Kurz walzenförmig. Fast ganz roth. Im Liegen feinfettig. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich, fest, nicht zu saftvoll, erhaben, süßweinsäuerlich.

Digitized by Google

Der Baum bleibt klein. Ist sehr früh, jährlich und äußerst tragbar. Ist allgemein zu empfehlen.

139.* Reinette von Montbron.

Groß. Plattrund, öfters fast käseartig. Farbe trüb olivengrün, fast ganz mit braunem Rost überzogen. Punkte keine. Welkt etwas. Fleisch weiß ins Grünliche spielend, fein, markig, saftvoll, von einem gewürzhaften, recht angenehm feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.

Baum wächst langsam, trägt aber sehr reichlich.

160. Weingartling.

Die Größe eines starken Winterborsdorfers. Fast kugelförmig, gegen den Kelch etwas abnehmend. Grünlich gelb, aber fast rundherum dunkelroth gestricht, getuscht oder punktirt. Das Fleisch gelb, weinsäuerlich und gewürzhaft.

Der Baum wird groß und dauerhaft und trägt alle zweite Jahre reichlich. Hochstamm. Ein österreichischer Mostapfel.

165.** Röthliche Reinette.

Mäßig groß. Bald etwas plattrund, bald etwas walzenförmig, immer breiter als hoch. Hoch citronengelb, die Hälfte karmoisinroth gestreift und etwas getuscht. Die Punkte sehr fein. Welkt fast nicht. Das weißgelbliche Fleisch ist sehr fein, fest, saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Juni.

Der Baum wächst sehr lebhaft, liefert bald und reichliche Erndte.

178.** Red Quarndon.

Mittelmäßig groß. Platt. Größtentheils dunkelroth. Punkte häufig. Fleisch grünlich weiß, abknackend, sehr saftig, angenehm süß, fein, weinsäuerlich. Hälfte Juli.

Der Baum mittelmäßig und tragbar. Einer der ersten guten Sommeräpfel.

182.* Kerry Peppin.

Mittelmäßig groß. Bald ziemlich hochaussehend, bald kugelförmig. Citronengelb, auf der Sonnenseite viele einzelne, kurzabgestumpfte Karmoisinstreifen, inzwischen leicht getuscht, an der Schattenseite oft ein bedeutender, zersprengter Rostanflug. Welkt. Das Fleisch weiß, fein, ins Gelbliche spielend, saftreich, fest, von einem angenehmen, gewürzhaften, erhabenen Zuckergeschmack. Sept. Hält sich bis im Winter.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß, welcher bald und reichlich trägt.

Digitized by Google

200.* Schöner von Norfolk.

Mittelmäßig groß. Schön, flachrund, zuweilen etwas kugelförmig. Düster aussehend, im Winter hellgelb, der meiste Theil derselben mit vielen etwas trüben dunkelrothen Streifen gezeichnet, an der Sonnenseite getuscht, auch findet man häufig Rostfiguren. Das Fleisch fein, fest, saftvoll, von einem erfrischend, feinen, weinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

204.* Englische, rothe Limonienreinette.

Mittelgroß. Sehr schön. Hochaussehend, breitabgestumpftem Kegel ähnlich. Grünlichgelb, später, hochcitronengelb, fast pomeranzengelb, freihängende, zur Hälfte mit karmoisinartiger Röthe, leicht verwaschen, in welchem man deutlich viele dunkle Streifen bemerkt. Die Punkte zahlreich, Rostanflüge selten. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich, saftreich, fest, abknackend, von einem angenehmen, gewürzten, erfrischenden, süßen Weingeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst lebhaft, trägt ziemlich bald.

249.** Englische, rothe Winterparmaine.

Mittelmäßig groß, sehr schön, ähnlich der Reinette von Orleans, abgestutzt-kegelförmig. Anfangs strohweiß, im Liegen hell citronengelb, meistens aber fast ganz blutartig roth überzogen, bald dunkler, bald heller getuscht. Riecht und welkt nicht. Fleisch weißgelblich, fein, fest, saftig, von einem erhabenen, gewürzten, fein, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Dauert bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und ist tragbar. Eine schöne und köstliche Tafelfrucht.

261. Meuser's rothe Herbstreinette.

Von Diel erhalten, noch nicht getragen.

278.** Schmidberger's rothe Winterreinette.

Ziemlich groß, etwas höher als breit, schön reinettenförmig. Die Grundfarbe grünlichgelb, aber fast ganz mit gestreifter und getuschter Röthe überzogen. Punkte wenige. Fleisch gelblich, fein, nicht zu fest, sehr saftig, von einem sehr angenehmen, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich, ohne zu welken, bis tief in das Frühjahr.

Der Baum wird sehr groß, ist alle zweite Jahr reichlich tragbar, und verträgt im Freien die strengste Winterkälte, ohne krebsig zu werden. Verdient allgemeine Anpflanzung. Der Verfasser widmet diese neue Frucht seinem Freunde, Herrn Joseph Schmidberger, hochwürdigen Chorherrn im Kloster St. Florian.

Digitized by Google

286.** Erzherzog Anton.

Mittelmäßig groß, mehr breit als hoch, wachsgelb, auf der Sonnenseite hochroth. Fleisch weiß, zart, saftvoll, von einem weinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmack, dem Winter-Borsdorfer ähnlich. Okt. Febr.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar. Schmidberger erzog ihn aus dem Kern der Reinette von Orleans.

289.** Multhaupt's Karmin-Reinette.

Klein, schön, etwas platt, sehr stark mit blutartiger Karmoisinröthe verwaschen. Punkte ziemlich häufig. Riecht angenehm und welkt etwas. Das Fleisch weiß, ungemein fein, saftvoll, von einem erhabenen, süßweinartigen, vortrefflichen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter.

Der Baum wächst nicht stark, bringt bald viele Früchte.

293.** Scharlachrothe Parmaine.

Fast klein, aber schön, fast rund, nur etwas höher als breit, von hellrother Farbe. Welkt nicht. Fleisch gelblich, fein, markig, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, weinhaften Zuckergeschmack. Sept. Nov.

Der Baum wächst stark und ist äußerst tragbar.

294.** Florianer Pepping.

Mäßig groß, höher als breit, fast goldgelb, die Sonnenseite stark geröthet und mit kurzabgesetzten, karmoisinrothen Streifen gezeichnet, mit blaulichem Duft überlaufen. Das Fleisch weißgelb, fest, abknackend, von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Okt. Hält sich bis in das Frühjahr.

319.** Bastard-Reinette.

Groß. Ungemein schön. Plattrund, zuweilen Kugelform. Grüngelb, später schön citronengelb, der größte Theil mit blutartiger Röthe verwaschen. Die Punkte wenig. Riecht etwas und welkt nur bei Ueberzeitigung. Das Fleisch schön weiß, fein, markig, saftvoll, von einem ungemein angenehmen, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Anfangs Dez. Hält sich den ganzen Winter.

Der Baum wächst stark, und wird sehr fruchtbar.

333.* Röthlich gestreifter Kurzstiel.

Größe mittelmäßig. Form pyramidalisch. Farbe hellgelb, rothgestreift und rosenfarbig angelaufen an der Sonne. Punkte

Digitized by Google

häufig. Fleisch sehr fein saftig, fest, von angenehm süßweinsäuerlichem Geschmack. Welkt gern. Dez.

338.* Blutrothe rheinische Reinette.

Größe mittelmäßig. Gleich hoch und breit. Farbe hellgelb, größtentheils blutroth verwaschen oder streifenartig. Fleisch sehr weiß, recht fein, fest, saftvoll. Geschmack angenehm süßweinig. Dez. Dauert den ganzen Winter.

340.** Dietzer rothe Mandelreinette.

Größe mittelmäßig. Schön. Form kugelförmig. Farbe goldgelb, an der Sonnenseite leicht roth verwaschen oder gestreift. Punkte wenig. Riecht angenehm. Welkt etwas. Fleisch sehr fein, etwas gelblich, fest, saftvoll, von einem erhabenen, recht gewürzhaften Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer. Baum groß und fruchtbar.

351.** Weißer kentischer Pepping.

Mittelmäßig groß. Nähert sich der Kugelform. Hellgelb, später citronengelb, die Sonnenseite öfters goldartig. Welkt nicht. Das weiße ins Gelblich spielende Fleisch ist fein, saftreich, markig, von einem angenehmen, fein gewürzhaften, süßen Weingeschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.
Der stark wachsende Baum trägt bald und reichlich.

III. Ordnung.

Graue Reinetten.

1. Ihre Grundfarbe ist grün bis zum schmutzigen, unansehnlichen Gelb.
2. Die Rostanflüge sind sehr sichtbar.
3. Die Sonnenseite ist oft schmutzig-bräunlich oder ockerfarbigroth.
4. Welken alle sehr stark.

10.** Graue französische Reinette.

Groß. Platt. Olivengrün, an der Sonnenseite gelbgrün, mit schmutzigem Roth. Ueber diese Grundfarbe verbreitet sich ein glanzloser, rauher, schmutziger, grauer Rostüberzug, der oft die ganze Frucht bedeckt. Viele weiße Punkte. Das grünliche Fleisch riecht moschusartig, ist weich, locker, ziemlich saftig, von spezifischer, feiner, nach Bisam schmeckender, zuckerartiger Weinsäure.

Der Baum wächst sehr stark, ist sehr tragbar, auch in ungünstigen Jahren. Hochstamm. Heißt allgemein Lederapfel.

Digitized by Google

106.* Englischer Gewürz-Pepping.

Mittelgroß. Der Muskatreinette ähnlich in Form. Gelbgrünlich, an der Sonnenseite roth, mit vielem Rost überzogen. Keine Punkte. Das Fleisch weiß, sehr fein, fest, saftvoll, von einem angenehmen, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Okt. Nov.

Der Baum wird ziemlich stark und ist sehr fruchtbar. Welkt stark.

135.* Grauer Kurzstiel.

Groß. Platt aussehend. Hellgrün, bei der Zeitigung gelblichgrün, bisweilen trübgelb, mit bräunlichem Rost überzogen. Die Sonnenseite mit einer leichten Röthe. Wahre Punkte keine. Riecht nicht und welkt etwas. Fleisch recht angenehm, ist weißgelb, fein, ziemlich fest, nicht saftig, von einem gewürzhaften, weinsäuerlichen, zuckerartigen, erhabenen Geschmack.

Der Baum wächst stark, wird groß und recht fruchtbar. Fordert guten tiefen Boden. Hochstamm. Zwerg auf Johannsstamm.

184.** Ashemnad's Kernel.

Mäßiggroß. Schön reinettenförmig platt. Farbe rundum rostig, bisweilen ins Grünliche spielend. Riecht nicht und welkt stark. Fleisch gelblich, abknackend, saftig, von einem sehr erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Winterapfel.

Der Baum bleibt klein, trägt mäßig.

336.* Uellner's graue Reinette.

Etwas klein. Kugelförmig. Grün, mit grauem Rost die ganze Schale überdeckt, oft sieht man an der Sonnenseite Spuren von röthlichen Streifen. Das Fleisch recht fein, fest, saftreich, von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Okt. Hält sich lange. Welkt stark.

342.* Parker's grauer Pepping.

Mittelmäßig groß. Kugelförmig. Hellgrün, im Winter citronengelb, stark rostig. Das Fleisch weiß, ins Grünliche spielend, fein, fest, voll Saft, von einem angenehmen, gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr, wo sie dann welkt.

Der lebhaft wachsende Baum wird groß, ist bald und reichlich tragbar.

344.** Gelber Fenchelapfel.

Klein. Platt gedrückt. Hellgelb, mit einem hellen, zimmetfarbigen, feinen Rost überzogen, auf der Sonnenseite ein schönes Roth. Riecht sehr angenehm. Das weiße Fleisch ist

Digitized by Google

fein, nicht überſaftig, von einem ſtarken Fenchel- oder Aniſgeſchmack. Nov.

Der Baum wird nur mittelmäßig ſtark, äußerſt fruchtbar im gebauten Boden und warmer Lage. Zwerg auf Wildling. Für den Sortenſammler.

IV. Ordnung.

Goldreinetten.

1. Sind auf der Sonnenſeite ſchön karmoiſinroth verwaſchen oder geſtreift.
2. Die Grundfarbe wird im Liegen ſchönes hohes Gelb.
3. Ueber die Grundfarbe der Karmoiſinröthe der Sonnenſeite verbreiten ſich leichte dünne Anflüge, oder wahre Ueberzüge von Roſt.

Die Goldreinetten ſind ſämmtlich ſehr auserleſene, meiſtens die beſten aller bekannten, und dabei ſehr ſchönen Aepfel. Auch in kleinen Privatgärten ſollen Nro. 38, 45, 64, 86, 96, 172, 188, 251, 317, 374 R. nicht fehlen. Man könnte ſie in folgende Rangordnung bringen: Nro. 64, 45, 96, 38, 251, 86, 172, 317, 188, 374.

30.** Wahre Neuyorker-Reinette.

Mittelgroß. Platt, einem großen Winterborsdorfer ähnlich. Goldgelb mit trübem Roth und Spuren von Streifen auf der Sonnenſeite. Rundum viele ſtarke, ſternähnliche Punkte und Flecken von bräunlicher Farbe. Die Schale ſpringt gerne auf. Welkt gerne. Das Fleiſch gelblich-weiß, ſehr fein, weich, abknackend, äußerſt ſaftreich, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeſchmack. Nov. Febr.

Der ungemein lebhaft wachſende Baum liefert frühzeitig und alljährlich reichliche Erndte. Im gebauten Boden Hochſtamm und Zwerg. Iſt für unſer Klima nicht anzurathen häufig zu pflanzen.

33.* Franzöſiſche Goldreinette.

Mittelmäßig groß. Größe und Form die eines Borsdorfers. Goldgelb mit dunklem Karmoiſinroth und etwas Streifen. Dieſe Farben ſind oft gänzlich mit einem feinen, zimmetartigen Roſt überzogen. Wo der Roſt fehlt, ſieht man theils feine, theils ſtarke ſternförmige hellgraue Punkte oder Flecken. Welkt gerne. Das Fleiſch ſehr weiß, feſt, voll Saft, von einem angenehmen zuckerartigen Geſchmack mit etwas Weinſäure. Dez. Apr.

Der Wuchs des Baumes mittelmäßig, frühzeitig und jährlich tragbar. Im gebauten Boden warme Lage.

Digitized by Google

38.** Kronenreinette.

Groß. Nähert sich der Kugelform, breiter als hoch. Hoch goldgelb, das aber rundum mit etwas trüben, doch noch schönen Karmoisinroth kurz abgesetzt gestreift ist. Die Punkte sind häufig, oft kleine Anflüge von Rost. Riecht etwas erdbeerartig, welkt nicht. Das Fleisch weiß, Schale gelblich, mit angenehmem Geruch und einem feinkörnigen, markigen, saftvollen, erhabenen, zuckerartigen Geschmack mit etwas Weinsäure. Nov. Febr.

Der Baum wächst ungemein lebhaft, wird frühzeitig und alljährlich tragbar. Hochstamm. Zwerg.

40.** Königlicher rother Kurzstiel.

Mittelgroß. Stark platt, fast käsförmig. Goldgelb, das aber meistentheils mit einem feinen, hellgrauen Rost überzogen ist. Besonnte Früchte sind stark karmoisinroth verwaschen und gestreift. Welkt gerne. Das Fleisch gelblich weiß, ungemein fein, weich, locker, saftvoll, von einem erhabenen, zuckerartigen Weingeschmack. Dez. Apr.

Der mittelmäßig wachsende Baum ist frühzeitig und recht fruchtbar. Hochstamm. Zwerg.

45.** Reinette von Orleans.

Mittelgroß. Bald hochaussehend, bald plattgedrückt, goldgelb, die Sonnenseite etwas schwach karmoisinroth abgesetzt gestreift. Die Punkte zahlreich, stark, sternförmig. Welkt wenig. Das Fleisch weißgelblich, fein, voll Saft, markig, von einem erhabenen, zuckerhaften, etwas citronenartigen Geschmack. Dez. Apr.

Schöner, stark wachsender Baum, frühe ausnehmende Tragbarkeit. Im gebauten Boden, warme Lage. Hochstamm und Zwerg. Eine sehr schöne Frucht, und nebstbei eine der besten. Darf in keiner Pflanzung fehlen.

54.* Kleine Kasseler Reinette.

Mittelmäßig groß. Dem Winterborsdorfer ähnlich in Form. Goldgelb. Dieses ist sehr stark mit schönem Karmoisinroth, so häufig fein punktirt, das solches oft verwaschen aussieht. In diesem Roth finden sich abgesetzte, dunkelrothe Streifen. Die Punkte sind sehr zahlreich. Welkt sehr spät. Das Fleisch weiß, fein, fest, voll Saft, von einem angenehmen, zuckerartigen Geschmack, ohne Säure. Dez. Apr.

Der gesund wachsende, mittelmäßig große Baum wird alt, kommt in rauher Gegend gut fort. Trägt frühzeitig und stark.

59.** Van Mons's Goldreinette.

Mittelmäßig groß. Bald fast walzenförmig, dann wieder kugelförmig, auch bisweilen breitrund. Citronengelb. Die Son-

Digitized by Google

nenseite erdartig roth leicht verwaschen, oft nur goldartig. Darüber ist ein leichter Rost gesprengt. Welkt gern. Das gelbliche Fleisch sehr fein, fest, peppingartig, saftvoll, von einem erhabenen, gewürzhaften, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Apr.

Der Baum wächst sehr lebhaft, ist bald und sehr fruchtbar.

64.** Englische Winter-Goldparmaine.

Groß. Mehr kugelförmig als platt. An Form, Größe, Farbe, und selbst der Baum ähnlich der Reinette von Orleans. Goldartiges Gelb, auf der Sonnenseite karmoisinroth gestreift und getuscht. Die Punkte wenig bemerkbar, bräunlich. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, schwach ins Gelbliche spielend, fein, fest, fast abknackend, voll Saft, von einem erhabenen, gewürzten, angenehmen zuckerartigen Geschmack, ohne Weinsäure. Dez. Apr.

Die Vegetation des Baumes ist sehr stark, trägt frühzeitig und reichlich. Verdient häufige Anpflanzung, indem er nicht empfindlich auf Boden und Klima ist. Hochstamm und Zwerg. Wenn auch nicht einer der allerbesten Aepfel, doch einer der schönsten und vortheilhaftesten zum Anbau.

65.* Goldmohr.

Mittelgroß. Kugelförmig, platt. Matt goldgelb, die Sonnenseite trüb karmoisinroth leicht verwaschen. Die Schale mit einem rauhen, braunröthlichen oder zimmetfarbigen Rost überkleidet. Wahre Punkte keine. Welkt gerne. Das Fleisch weiß, fein, fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, zuckerartigen, weinsäuerlichen Geschmack. Dez. Apr.

Der Baum wächst nicht stark, trägt bald und jährlich. Zwerg auf Johannesstamm.

86.** Goesdonker Goldreinette.

Klein. Plattrund. Strohweiß, später goldartiggelb, die Sonnenseite mit leichter Röthe verwaschen. Die Punkte stehen weitläufig. Welkt wenig. Das Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, fein, fest, saftvoll, von einem vortrefflichen, gewürzhaften, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis zum Frühjahr.

Der sehr lebhaft wachsende Baum wird groß und recht fruchtbar.

96.** Englische Granatreinette.

Mittelmäßig groß. Im äußeren Ansehen ähnlich der Reinette von Orleans. Kugelförmig, höher als breit. Ein Drittel hohes Citronengelb, daß Uebrige karmoisinroth verwaschen mit etwas Streifen. Die Punkte zahlreich. Welkt spät. Das Fleisch weißgelblich, fein, fest, abknackend (peppingartig), saft-

Digitized by Google

voll, von einem angenehmen, gewürzten, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Dez. April.

Der Baum von sehr starkem Wuchs, bald recht fruchtbar. Das feste Fleisch behagt Manchen nicht.

140.* Brühler grüner Kurzstiel.

Ansehnlich groß, plattrund, grün, bald hochgoldgelb, die Sonnenseite mit vielen, stark abgesetzten Karmoisinstreifen besetzt. Die ganze Schale ist mit rauh anfühlendem Rost wie gesprengt, welcher bei dieser Frucht charakteristisch ist. Wahre Punkte selten. Das Fleisch weiß, spielt etwas ins Gelbliche, fein, saftig, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der etwas Biernartiges hat. Nov. Hält sich tief im Winter, wo er dann den Saft verliert und etwas welkt.

Der Baum wächst recht stark, soll recht fruchtbar seyn.

172.* Rosenfarbiger Kurzstiel.

Groß. Plattrund. Die hohe, citronengelbe Farbe ist meistentheils mit einem schönen, blutartigen Karmoisinroth stark verwaschen. Die Punkte sind grell. Schwärzliche Rostflecken häufig. Riecht angenehm rosenartig. Welkt spät. Das Fleisch weiß, gelblich, voll Saft, markig von einem kraftvollen, gewürzten, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. April.

Der Baum wächst sehr stark, wird sehr groß, und will sich vertoben, ehe er Frucht bringt. Vortrefflich für jede Anpflanzung.

188.** Traver's Apple.

Selten mittelmäßig groß. Hellgelb, im Liegen goldartiges Gelb. Auf der Sonnenseite zeigen sich einzelne Streifen. Die starken Punkte stehen weitläufig vertheilt. Das Fleisch sehr fein, fest, abknackend, gelb, saftvoll, von vortrefflichem Geschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr, welkt etwas im Winter.

Der Baum wächst langsam, liefert frühzeitige Ernte. Verdient wegen Tragbarkeit, besonders als Zwerg, häufige Anpflanzung.

251.** Königsreinette.

Mittelgroß. Sehr schön. Plattrund, um den Kelch und Bauch kalvilleartig gerippt. Gelblichgrün, am Lager hohes Citronengelb, die Sonnenseite ist mit einem schönen blutartigen Roth verwaschen. Die Punkte weitläufig vertheilt. Welkt nicht. Das Fleisch gelblichweiß, sehr fein, fest, ungemein saftreich, von einem sehr angenehmen, feinen, erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, und bald recht tragbar.

Digitized by Google

307.** Ludwigsburger Goldreinette.

Mittelmäßig groß. Platt gedrückt. Die Farbe blaßgrün, am Lager goldgelb, die Sonnenseite sanft geröthet. Punkte grau. Fleisch delikat, zuckerartig, von gewürzhaftem Geschmack. Dezember.

Der Baum wächst langsam, wird aber groß, trägt bald und stark.

317.** Englische Goldreinette.

Mäßig groß, plattrund, goldgelb, an der Sonne geröthet. Fleisch gelb, fest, abknackend, von einem angenehmen Zuckergeschmack. Okt. Hält sich bis im Sommer.

Baum klein, reichlich tragbar.

356. Große Wiener-Goldreinette.

Noch nicht getragen, und soll von der französischen Gold-Reinette verschieden sein.

368.* Königs-Handapfel.

Mittelmäßig groß. Abgestumpft-kegelförmig, gelblichgrün, im Liegen citronengelb, die Sonnenseite mit schwachem Roth leicht angelaufen. Die Punkte nicht häufig, aber stark, mit Rostfarbe. Das Fleisch gelblichweiß, auf der Schattenseite oft ins Grünliche spielend, fein, fest, saftvoll, von einem gewürzhaften, angenehmen, weinartigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im Winter, wo er dann welkt, darf daher nicht zu früh abgenommen werden.

Der Baum wächst lebhaft, und ist bald recht fruchtbar.

374.** König Ferdinand von Ungarn.

Eine vortreffliche Goldreinette. Von Schmidberger neu aus dem Kern gezogen.

VII. Klasse.

Streiflinge.

1. Sind sämmtlich meistens und fast immer abgesetzt roth-gestreift.
2. Diese Streifen können um die ganze Frucht gehen, oder nur sehr unbedeutend auf der Sonnenseite seyn.
3. Die Streifen können allein, das heißt, rein gestreift seyn, oder zwischen diesen Streifen kann die Frucht auf der Sonnenseite noch roth punktirt, getuscht oder rein verwaschen seyn, wenn sich nur nach der Schattenseite die Streifen wieder deutlich darstellen.

Digitized by Google

4. Das Kernhaus ist regelmäßig.
5. Sind von Geschmack rein, süß bis zum Weinsäuerlichen oder Sauren.
6. Sind nie von Geschmack wie die Rosenäpfel.
7. Welken nicht, als nur unzeitig abgethan, oder nachdem ihr Reifpunkt passirt ist.
8. Machen eine große und etwas schwere Klasse im wirthschaftlichen Obst aus.

Diese und die zwei folgenden Klassen sind eigentlich für den Landmann. Sie liefern das rein ökonomische Obst, das zu öffentlichen Anpflanzungen geeignet ist, wovon aber doch nicht wenige die Tafel zieren. Die Bäume sind meistens groß, einträglich, gesund und ohne Krebs. Die Frucht leidet früheres Abpflücken, verlangt keine so sorgfältige Aufbewahrung, und es liegt nicht so viel wie bei Reinetten an dem Reifpunkt.

Von diesen Aepfeln hat der Verfasser nur wenige angepflanzt, da ohnehin jede Gegend reich an solchem gemeinen ökonomischen Obste ist.

145.* Echter Winterstreifling.

Groß. Platt, nähert sich der Kugelform. Hellgelb und karmoisinroth gestreift und getuscht. Welkt nicht. Das grünlich gelbe Fleisch weich, locker, markig, von einem sanften, süßsäuerlichen Geschmack. Nov. Apr.

Der Baum wächst lebhaft und stark, wird groß und sehr alt. Trägt sehr voll.

146. Hoheitsapfel.

Mittelmäßig groß. Platt. Farbe strohweiß, an der Sonnenseite einzelne karmoisinrothe Streifen, im Liegen schön citronengelb. Punkte sehr fein weitläufig vertheilt. Fleisch weiß, fein, saftreich, markig, von einem angenehmen, fein süßweinsäuerlichen Geschmack. Dez. Hält sich bis in das Frühjahr.

Baum wächst stark, wird bald tragbar. Wegen vielen Saftes eine ausgesuchte Frucht für den Landmann.

147. Brauner Maatapfel.

Mittelgroß. Platt. Blau beduftet. Gelbgrün mit vielem schwarzbraunen Schiller. Riecht sehr durchdringend. Welkt nicht. Im Geschmack fein und etwas gewürzt, angenehm säuerlich.

Der Baum sehr groß, gesund, äußerst tragbar auf Straßen und Felder.

150. Großer gestreifter Kastanienapfel.

Groß. Regelmäßig plattrund. Mit Duft belaufen. Von häufigen Streifen und starkem Tusch fast ganz roth. Riecht stark und welkt spät. Das Fleich weißgelblich, fein, fest, saftvoll,

Digitized by Google

von einem angenehmen, gewürzten, süßweinsäuerlichen Geschmack. Vortrefflich für die Oekonomie und selbst zum rohen Genuß recht angenehm.

Der Baum wird stark und groß, trägt reichlich.

108. Prinzessinapfel.

Mittelmäßig groß. Die Form unregelmäßig. Die meisten gegen den Kelch spitzig. Citronengelb, die Sonnenseite sehr stark mit ziemlich breiten, dunklen Karmoisinstreifen und Punkten besetzt. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich, fein, ziemlich saftig, angenehm weinsäuerlich.

Der Baum wird mittelmäßig groß, trägt sehr frühzeitig und strotzend. Nov. Apr.

149. Rother, drei Jahre dauernder Streifling.

Mittelgroß. Stumpf abgespitzt, meistens wahrhaft platt, mit Duft und kalvilleartigen Rippen. Die gelbe Grundfarbe ist mit blassem Roth meist ganz überzogen. Sehr viele schöne gelbliche Punkte. Welkt nicht. Das Fleisch gelblich weiß, fein, nicht saftreich, markig, von etwas zuckerartigem Geschmack ohne Gewürz. Für die Oekonomie wegen langer Haltbarkeit. Zum rohen Genuß nicht geeignet.

Der Baum wächst ziemlich stark. Mostapfel.

207.* Köttenicher Streifling.

Ansehnlich. Sehr schön. Citronengelb, ein großer Theil derselben mit schönen hellen Karmoisinstreifen besetzt, und dazwischen noch getuscht. Die Punkte zahlreich, sehr fein. Mit einem angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, recht saftvoll, fein, markig, von einem angenehmen, zuckerartigen Weingeschmack. Hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft und soll fruchtbar seyn.

93. Kleiner, rheinischer Bohnapfel.

Mittelmäßig groß. Länglich, oft fast walzenförmig. Anfangs hellgrün, im Liegen blaßgelb. Die Sonnenseite häufig abgesetzt, schmutzig roth gestreift, dazwischen punktirt oder getuscht. Welkt nicht. Das Fleisch weißgrünlich, fest, voll Saft, der sich nicht verliert, von einem angenehmen, süßlichen Geschmack, ohne Säure. Okt. Febr.

Der gesunde Baum wird stark, groß und äußerst fruchtbar, zu jeder Anpflanzung empfehlend.

94.* Großer, rheinischer Bohnapfel.

Groß. Die Form veränderlich, bald kugelförmig, bald konisch. Blaßgelb, rundum schön, ziemlich breit, stets kurz abgesetzt, blaßroth und dunkelroth gestreift. Besonnte Früchte

sind dabei oft stark roth getuscht. Das Fleisch sehr weiß, fest, abknackend, fein, saftvoll, von einem gewürzhaften, fein süßen Geschmack, ohne Spur einer Säure. Ein vorzüglicher, ökonomischer Apfel. Hält sich bis im Sommer, ohne seinen Saft zu verlieren.

Der Baum wächst gesund, groß und stark, ist sehr tragbar. Diese zwei sind vorzüglich zu empfehlen zur Anpflanzung der Felder.

242.* Liegel's edler Winterstreifling.

Ansehnlich groß. Plattrund. Im Liegen hellgelb, meistens fast gänzlich mit rothen Streifen und stark getuschten Punkten und Flecken überzogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch grünlich weiß, weich, markig, saftig, von einem angenehmen, süßsäuerlichen Geschmack. Eßbar im Dezember, und hält sich bis im Sommer.

Der Baum wird groß und stark und ist äußerst fruchtbar. Eine ausgezeichnete gute ökonomische Frucht. Ist ähnlich dem Winterstreifling. Unter obigem Namen erhielt ich Zweige von Herrn Pfarrer Langecker von Buschitz bei Töplitz.

264.* Dekanat's Apfel.

Ansehnlich groß. Ungemein schön. Ziemlich hochaussehend, und breit abgestumpft-kugelförmig. Blutroth, in der Schattenseite oft breite, röthlichgelbe Bandstreifen. Die Punkte sind sehr zahlreich, aber äußerst fein. Riecht violenartig und welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftreich, fest, dabei markig, von einem angenehmen gewürzhaften, fein weinartigen Zuckergeschmack. Dez. Hält sich bis im Sommer.

Der Baum wächst nicht frech, wird doch groß, ist fruchtbar.

VIII. Klasse.

Spitzäpfel.

1. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
2. Sind nie mit Duft belaufen.
3. Sind nie gestreift und entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite roth verwaschen.
4. Laufen gegen den Kelch stets spitzig verjüngt zu.
5. Sind süß oder weinsäuerlich bis zu Reinsauer.
6. Welken nicht leicht.

53. Gelber Konfektapfel.

Mittelmäßig groß, länglich, hoch citronengelb, an der Sonnenseite bisweilen etwas Gold, oder einen leichten Anflug erdartiger Röthe. Riecht ungemein stark und angenehm. Welkt

Digitized by Google

nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftig, locker, wie schwammig, von einem süßen, etwas feinsäuerlichen Geschmack. Sept.

Der Baum groß und ungemein fruchtbar.

101.* Großer Winterfleiner.

Groß, hoch, kegelförmig. Farbe grünlich hellgelb, später ein wachsartiges, helles Citronengelb. Die Sonnenseite einen starken Anflug von einer angenehmen Röthe verwaschen. Punkte weißlich, sehr fein. Riecht stark und welkt nicht. Fleisch weiß, etwas grobkörnig, weich, markig, saftvoll, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack, der durch wenige Weinsäure erhoben wird. Nov. Hält sich bis im Winter hinein.

Der Baum wird sehr groß und sehr fruchtbar. Verdient häufige Anpflanzung. Hochstamm, Zwerg auf Johannsstamm.

102.** Edelkönig.

Groß. Prachtvoll. Platt zugespitzt. Karmoisinroth, das auf der Schattenseite hell aussieht, auf der Sonnenseite fast schwärzlich schillert, mit schwarzbraunen Rostflecken. Im Liegen sehr fettig und riecht himbeerartig. Das Fleisch weiß, locker, weich, voll Saft, rosenroth um den Kelch. Der Geschmack sehr erdbeerartig, von sehr angenehmer, erhabener, zuckerartiger Weinsäure. Sept. Hält sich bis gegen den Winter.

Der Baum wächst lebhaft und sehr fruchtbar.

151. Blutapfel.

Groß. Fast walzenförmig. Lebhafte Blutfarbe. Das Fleisch weiß und schwach rosenroth, saftig, grobkörnig, von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, mit etwas Erdbeerenparfüm. Nov. April.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ist recht fruchtbar.

274.* Cludius weißer Spitzapfel.

Ziemlich groß, recht schön, etwas kalvilleförmig, weißgelb, Punkte häufig. Fleisch fein, saftreich, markig, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Recht tragbar. Okt.

IX. Klasse.

Plattäpfel.

1. Sind stets breiter als hoch.
2. Sind nie gestreift.
3. Sind entweder einfärbig, oder auf der Sonnenseite mehr oder weniger roth verwaschen, oder etwas getuscht.

Digitized by Google

4. Haben ein regelmäßiges Kernhaus.
5. Sind nie fettig zu fühlen.
6. Welken nicht leicht.
7. Sind vom Geschmack reinsüß bis zum Reinsaueren.

5.* Rother Stettiner.

Mittelgroß. Schön plattrund, bisweilen durch bemerkbare Rippen entstellt. Blaßgrün, im Liegen faßt gelblich, auf der Sonnenseite hell blutroth. Punkte häufig, bräunliche Rostflecken nicht selten. Welkt gar nicht, bekommt, wenn er passirt ist, bittere Stippen. Das Fleisch weiß, ins Grünliche spielend, saftig, fein, fast markig, fest, von einem eigenen, körnigen, süßweinigen Geschmack, der etwas Weniges muskatellert. Dez. Juli.

Der Baum prahlt in stolzer Größe, trägt aber in hiesiger Gegend selten reichlich. Verlangt guten tiefen Boden. Ist kenntlich durch häufige kropfartige Auswüchse an den Aesten und Zweigen. Heißt hier Zwiebelapfel, Mahlerapfel.

8.* Weißer Wintertaffetapfel.

Mittelgroß. Eine dem Wachsapfel sehr ähnliche Frucht. Die Farbe der äußerst feinen, glasartig glänzenden Schale hell strohweiß, das nur auf der Sonnenseite etwas ins Gelbbraunliche schillert, ohne Röthe. Das Fleisch schneeweiß, fein, fest, saftig, säuerlich, etwas alantartig.

Der Baum wird nicht sehr groß, aber fruchtbar. Allgemein beliebt, und überall häufig gepflanzt.

25.* Kleiner Api.

Sehr klein. Sehr platt und fein gerippt, blaßgelb, zur Hälfte roth. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, sehr fein, härtlich, voll Saft, süßlich-rosenartig. Wenn er passirt ist, erhält er vom Stiel bis zum Kernhaus eine blaßröthlich schimmernde Farbe. Dez. Juni.

Der Baum wird nicht groß, und trägt strotzend. Ein beliebter Apfel, heißt auch Kindsapfel.

36. Jakobs-Apfel.

Klein. Neigt sich gegen die Kugelform. Blaß strohgelb, auf der Sonnenseite blaß karmoisinroth, was auch ganz fehlen kann. Das Fleisch weiß, locker, weich, ziemlich saftig, von einem fein säuerlichen Geschmack. Wird bald mehlig. Jul. Aug.

Der Baum wird nicht groß, trägt sehr bald, jährlich und strotzend. Einer der frühesten Aepfel.

56. Grüner Fürstenapfel.

Platt, gegen den Kelch etwas verjüngt. Gelbgrünlich mit braunlicher Röthe. Auffallend schwer. Welkt nicht. Das Fleisch

Digitized by Google

weiß, fest, fein, außerordentlich voll Saft, schwachsäuerlich, ohne Geruch. Dez. Juli.

Der Baum wächst sehr stark, ist früh, jährlich und sehr tragbar. Schätzbare ökonomische Frucht.

92.* Wachsapfel.

Mittelmäßig groß. Regelmäßig platt. Die sehr feine Schale wachsartig weißgelb mit sehr schöner blasser Röthe an der Sonnenseite, die im Schatten mangelt. Punkte auch Warzen finden sich. Der Geruch fein rosenartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, nicht sehr saftig, weich, sehr angenehm weinsäuerlich, mit etwas flüchtigem Kalmus-Geschmack. Dez. Jan.

Der Trieb des Baumes mittelmäßig. Eine schöne und gute Frucht.

153.* Drei Jahre lang dauernder Mutterapfel.

An Form, Größe, Farbe sehr ähnlich einem mittelmäßigen Winterborsdorfer, nach dem Kelch aber etwas verjüngter. Viele Punkte und Rostflecken. Welkt selten. Das Fleisch sehr weiß, fein, voll Saft, fest doch markig, von einem feinen, reinen, weinsäuerlichen Geschmack, den dieser Apfel unverändert behält. Verdient alles Lob. Wird im März eßbar.

Der gesund wachsende Baum wird groß, trägt reichlich, vorzüglich im Freien.

154.* Gelber Herbst-Stettiner.

Groß. Platt, auch kugelförmig. Citronengelb, stark roth an der Sonnenseite. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig doch fein, sehr saftvoll, etwas locker, von einem recht angenehmen, zuckerartigen Geschmack mit feiner Weinsäure erhöhet. Okt. Jan.

Der Baum wächst sehr lebhaft und ist sehr fruchtbar. Eine ungemein schöne Frucht für den Landmann.

158.** Wahrer gelber Winter-Stettiner.

Groß. Plattrund wie der rothe Stettiner. Anfangs seladon, das spät und allmählig hell citronengelb wird, die Sonnenseite ist um die Stielwölbung erdartig roth. Riecht stark und angenehm weinartig. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, saftreich, markig, von einem sehr angenehmen, gewürzhaften, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der den des rothen Stettiners weit übertrifft. Dez. Juni.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ist sehr fruchtbar. Er verdient häufige Anpflanzung.

Digitized by Google

15. Zigeuner-Apfel.

Mäßig groß. Dunkelbraun, fast schwarz. Welkt nicht. Fleisch grünlich locker, saftig und weinsäuerlich.

Baum sehr groß und strotzend tragbar.

44.* Weißer Kurzstiel.

Groß. Plattrund. Farbe gelblich grün. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, markig, sehr saftvoll, von einem süß-weinsäuerlichen guten Geschmack. Nov. Hält sich durch den Winter.

Baum wächst sehr kräftig, ist aber mäßig tragbar.

50. Brünerling.

Klein. Form und Farbe wie der Winterborsdorfer. Welkt nicht. Fleisch fest, nicht saftig, etwas herb weinsäuerlich. Nov. Länger als ein Jahr haltbar.

Der Baum wächst sehr lebhaft, wird groß, und ist äußerst fruchtbar.

155. Deutscher Glasapfel.

Groß. Meistentheils kugelförmig, oft etwas hochaussehend und länglich. Gelb mit grünen Spuren. Selten etwas düstere Röthe. Welkt nicht. Fleisch weißgelblich, fest, fein, voll Saft, von einem feinen, gewürzhaften, säuerlichen Geschmack. März Sept.

Der Baum wird sehr groß und alt, trägt fast jährlich. Ganz geeignet für freie Plätze. Hochstamm ins Freie.

156. Fränkischer Königsapfel.

Ansehnlich groß, kugelförmig, hoch citronengelb mit Goldröthe und kleinen karmoisinrothen Flecken an der Sonnenseite. Welkt nicht. Fleisch weißgelblich, locker, ziemlich saftig, erhaben süß, etwas fein weinsäuerlich mit etwas Violenparfüm. November, Februar.

Der Baum wächst stark und ist tragbar, fordert guten Boden, warmen Stand.

157.* Winter Citronenapfel.

Groß. Bald kugelförmig, bald plattrund. Sehr schön citronengelb ohne Röthe. Welkt nicht. Das Fleisch weiß, fest, abknackend, spröde, sehr saftvoll, von einem feinen, einschneidenden, weinsäuerlichen Geschmack ohne besonderem Aroma. Dez. April.

Der Baum wird groß und fruchtbar. Ein sehr schöner Apfel. Hochstamm ins Freie.

Digitized by Google

191.* Silonka.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Seladongrün, später hell citronengelb. Welkt nicht. Das weiße, feine, feste, saftvolle Fleisch ist von einem feinen, etwas weinartigen, erfrischenden Geschmack. Dez. Hält sich bis zum Frühjahr.

Der Baum wächst lebhaft, wird ansehnlich groß und ist fruchtbar.

283.* Großer Zuckerapfel.

Ansehnlich groß, ziemlich kugelförmig, hellgrün, selten etwas erdartig roth. Welkt nicht. Das Fleisch markig, saftig, von einem ganz süßen, angenehmen Geschmack. Dez. Dauert den Winter hindurch.

Der Baum wird groß, scheint fruchtbar zu seyn. Für Liebhaber süßer Aepfel.

276.** Herbst-Citronenapfel.

Groß, sehr schön, plattrund, weißgelb. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, sehr saftig, etwas fest, von einem sehr angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Sept. Nov.

Baum recht stark und gesund, trägt reichlich. Ist als Herbstapfel allgemein zu empfehlen.

277.* Herfort's Winterapfel.

Mäßig groß, platt, grünlichgelb, an der Sonnenseite rothbraun. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, fein, fest, von einem erhabenen, süßen Weingeschmack. Nov. Hält sich bis in das Frühjahr.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar. Der Namensträger fand diesen Baum im freien Gehölze und erhielt von dem Verfasser obige Benennung.

346.** Superintendentenapfel.

Groß. Sehr schön. Hochaussehend, bisweilen kugelförmig. Schön citronengelb, an der Sonnenseite fein, roth angelaufen. Riecht ungemein stark, fast quittenähnlich. Fleisch gelblich, voll Saft, fein, fest, doch markig, von einem erhabenen, sehr gewürzten, zuckerartigen Geschmack, den Reinetten ähnlich. Nov. Hält sich bis im Winter.

Der Baum ist gesund und wird groß. Frühe und reichlich tragbar, fordert aber guten gebauten Boden. Zu jedem Gebrauch.

Unklassifizirte Aepfel.

184. Neuer Pepping. 185. Radauer Reinette. 186. Margil. 194. Grange's Apple. 199. Murtoke's Pippin. 200.

Digitized by Google

Norfolk Storing. 205. Strawburry. 206. Newtown's Pippin. 208. Hausapfel, doppelter. 211. Lemon Peppin. 221. Frühe gestreifte Sommerparmaine. 222. Azerolie Superbe. 224. Hof-Kalville. 227. Reinette Beck. 229. Apfel von 18 Zoll. 230. Schmet's Apfel. 236. Kapuzinerapfel. 282. Welschsüßapfel. 298. Rother Jakobsapfel. 302. Großer, böhmischer Borsdorfer. 303. Gadermiczek. 332. Hildesheimer Safranreinette. 352. Dörrell's Silber-Pepping. 353. Dörrell's Rosmarinreinette. 366. Dörrell's Ananasapfel. 433. Gestreifter Herbstsüßapfel. 435. Welscher Weinling. 436. Burkhardt's Reinette. 457. Masso di Bue.

Amerikanische Aepfel.

(Von Herrn Hofgärtner Bischof in Nympfenburg bei München.)

381. Tulkoran. 382. Tscheleby. 384. Americain Sommer Pormaine. 385. Cotzappli of Ohio. 389. Swect and Sower. 391. Woodgrening. 394. Scalces large Summer redstreak. 401. Woolmann's pearvest. 402. Harrisson necwark. 403. Saphon. 405. Carrols striped. 406. Michael Henry Peppin. 408. Nerwack Peppin. 409. Punceal. 410. Wetherill's white swetting. 411. Praths early reed. 422. Craan. 423. Dulscher County rectreak with colored Fleseh. 427. Green Peppin. 429. Golden Apple. 430. Red Baldwine Peppin. 431. Husslae fine Summer. 432. red Dacktor or dervit Apple.

Ueber Aepfel und Birnen siehe: Versuch einer systematischen Beschreibung, der in Deutschland vorhandenen Kernobstsorten von A. F. A. Diel. 30. Hefte. Vom Jahre 1799 bis 1829. Vollständige Pomologie. Von F. L. Christ. 1812. Systematisches Handbuch der Obstkunde von J. G. Dittrich. I. und III. Band. 1837 — 1841.

Birnen.

Der Birnbaum ist viel mehr empfindlich auf seinem Grundstamm, Standort und Boden, als der Apfelbaum. Viele Birnen erreichen nur an einer warmen Wand ihre hohe Güte, wie fast alle Winterbirnen Die Winterbergamott, die kostbare Berga-

Digitized by Google

mott von Bugi ꝛc. bekömmt im Freien nur rübenartiges Fleisch. Mehrere Sommerbirnen erhalten nur im Hochstamm ihren wahren Parfüm. wie die Rousselet von Rheims, die Salzburgerbirne ꝛc. und viele, und gerade unsere köstlichsten Früchte erzieht man nur in Zwergform zur Vorzüglichkeit.

Die Quitte ist der gewöhnliche Grundstamm für Birnenzwerge. Sie verträgt aber durchaus keinen sehr sandigen, zu lockern, und auch keinen nassen Boden, und leistet bei Weiten das nicht, was der Johannisstamm im Allgemeinen für die Aepfel ist. Einige Sorten kommen auf der Quitte ganz und gar nicht fort. Elend, kümmernd, verkrüppelt oder langsam absterbend vegetiren darauf nur viele köstliche Birnen. Einige wachsen zwar auf dieser Unterlage lebhaft, aber wenn diese nicht ganz den ihr angemessenen Standort hat, so werden nicht die eigenthümlich herrlichen, fehlerfreien Früchte erzeugt. Alle diese Birnen, welche auf der Quitte nicht fortkommen wollen, äußern auch auf Wildling mehr oder minder Empfindlichkeit auf Standort und Boden; und man hat zur Erziehung dieser meistentheils sehr kostbaren Früchte besondere Sorgfalt zu verwenden. Viele Sorten wachsen aber auch auf Quitte vortrefflich und ganz ohne Fehler. Der Birnquitte gibt man vor der Apfelquitte, vermuthlich wegen ihrer etwas lebhafteren Vegetation den Vorzug. Neuere Erfahrungen rühmen die portugiesische Quitte, als vorzüglich angemessen für Birnenzwerge. Allein es fehlen darüber noch hinlängliche, vieljährige Proben und Versuche.

Man fing daher in den neueren Zeiten wieder an, viele Zwerge auf Birnen-Wildlingen zu erziehen, und Diel bezeichnet uns schon mehrere Sorten, die auf Wildlingen keinen frechen, sondern nur einen mittelmäßigen, oft nur kleinen Wuchs haben, und schöne baldtragende Zwergbäume liefern. Man nimmt zu solchen Unterlagen nicht alle Wildlinge ohne Unterschied, sondern man wählt dazu nur solche, die einen schwachen, jedoch keinen verkrüppelten, ungesunden Wachsthum zeigen. Gut verfährt man, wenn man zu diesem Zweck Kern von schwachtreibenden Sorten säet, als: von der grauen und weißen Butterbirne, der grauen Dechantsbirne, der Winterambrette ꝛc. Obwohl die Quitte für viele, und meistens unsere besten Birnen keinen genügenden Grundstamm gibt, obwohl es sehr zu wünschen wäre, daß dafür eine andere tauglichere Unterlage aufgefunden würde, so kann man doch derselben das Verdienst der baldigen, und höchsten Fruchtbarkeit nicht absprechen. Ueberaus reichlich und in kurzer Zeit tragen die auf Quitte geeigneten Birnbäume, besonders wenn man sie frei und ohne Schnitt wachsen läßt. Sie erfordern aber stets feste Pfähle, um vom Sturm gesichert zu seyn. Der ihnen angemessen gegebene, aber nothwendige Dünger wird tausendfältig belohnt. Bei diesen Bäumen

Digitized by Google

tritt wegen ihrem schwachen Wurzelvermögen, das bei allen Obstbäumen ohne Unterschied so wichtige Verjüngen durch den Schnitt am ersten ein; und hat den äußersten Punkt erreicht, sobald diese Bäume nur kurze oder gar keine Sommerschosse mehr treiben. Wer sich nicht mit Erziehung der Zwergbäume, und ihrem jährlich damit verbundenen Schnitt befassen will, und doch bei beschränkten Raum für Hochstämme, mehrere Sorten anzupflanzen wünscht, der ziehe, wenn er anders eine etwas gedeckte Lage hat, solche zu Zwergen geeigneten Bäume sowohl von jenen auf Wildling als auch auf Quitte in Hochstammform, und er erzweckt nebst einer sehr baldigen und strotzenden Tragbarkeit, daß er solche Zwerghochstämme gedrängter setzen kann.

Aus diesem geht hervor, daß die Verbreitung der Birnen für den Landmann nicht in geradem Verhältniß zu den Aepfeln steht, besonders da Birnen wenige, und schwer zu erziehende Winterfrüchte liefern. Derselbe pflanzt daher nur solche, die hochstämmig gut gerathen, nicht eigensinnig auf den Boden sind, nicht Gartenland und Zwergform erfordern. In Privatgärten, wo nur ausgesuchtes Tafelobst gefordert wird, spielen die Birnen eine größere Rolle. Wenn der fleißige Städter Birnen zu den Aepfeln wie 1 zu 3 pflanzt, so darf es der Landmann höchstens wie 1 zu 5 veranstalten. Eine mäßige Anzahl gut gewählter Feld- oder Mostbirnen sind für diesen nicht zu verwerfen. Es machen einige sehr gesunde, eichenähnliche Stämme, die in höchster Fruchtbarkeit mehreren Jahrhunderten trotzen.

Einige Erklärungen von Kunstausdrücken für die Birnen.

Apfelförmig ist die Birne wenn sie oben und unten vertieft ist.

Käsförmig ist sie, wenn sie viel breiter als hoch ist.

Bergamottenförmig nennt man eine rundliche Frucht.

Bergamottenartig ist der Geschmack, wenn das Fleisch sehr fein, etwas fest, sehr süß und eigenthümlich muskatellerartig ist, was man Bergamottengeschmack nennt.

Birnförmig. Der Bauch sitzt ziemlich nach oben, und lauft ohne Einbiegung ganz spitzig gegen den Stiel.

Kegelförmig oder Konisch unterscheidet sich von birnförmig, wenn die Frucht gegen den Stiel abgestumpft zuläuft.

Perlförmig ist die Kegel-, oder Birnform wenn zwischen Bauch und der Stielspitze eine starke Einbiegung vorhanden ist.

Kreiselförmig heißt die Birne, wenn sie stark bauchig ist, und gegen den Stiel eine kurze Spitze hat.

Digitized by Google

Die Muskatellerbirnen haben einen muskatellerartigen Geschmack und einen muskirten Geruch, welcher an Moschus ansticht. Haben die Früchte davon einen zu starken Geruch und Geschmack, so sind sie nicht mehr gut, sticht aber der Moschus nur sehr wenig an, so bekommen die Früchte einen hohen Werth, wie die Dechantsbirnen, Bergamotten, Rousseleten.

Rousseletten heißen jene Birnen, welche eine mehr und wenige kegelförmige Form haben, von Farbe stark rothbraun sind, und einen süßen, eigenthümlich fein muskatellerartigen Geschmack haben.

Die Dechantsbirnen unterscheiden sich von den Bergamotten und kreiselförmigen Birnen, daß sie etwas mehr in die Länge gezogen sind, und gegen den Stiel stark abgestumpft auslaufen. Sind vorzüglich gute, fein muskatellerartige Birnen.

Schema der Klassifikation, bearbeitet von Diel, nach dem Verfasser.

I. Klasse. Butterbirnen.
- I. Ordnung. Sommerbirnen.
- II. „ Herbstbirnen.
- III. „ Winterbirnen.

II. Klasse. Schmalzbirnen.
- I. Ordnung. Sommerbirnen.
- II. „ Herbstbirnen.
- III. „ Winterbirnen.

III. Klasse. Kochbirnen.
- I. Ordnung. Sommerbirnen.
- II. „ Herbstbirnen.
- III. „ Winterbirnen.

I. Klasse.

Butterbirnen.

Mit butterhaft schmelzendem Fleisch.

Diese Klasse enthält die eigentlichen köstlichsten Tafelfrüchte. Ihr sehr feines und äußerst geschmackvolles Fleisch löst sich im Kauen geräuschlos ganz in Saft auf.

Digitized by Google

I. Ordnung.

Sommerbirnen.

9.** Grüne Magdalenenbirne.

Klein. Ziemlich eiförmig. Gelblichgrün, selten auf der Sonnenseite etwas röthlichen Anflug. Riecht muskirt citronenartig. Das Fleisch sehr saftig, von einem erhabenen, feinsäuerlich, zuckerartigen Muskatellergeschmack. Juli.

Der Baum schmachtet etwas auf Quitte, frühzeitig und ungemein fruchtbar. Hochstämmig.

23.* Rothe Bergamotte.

Klein. Plattgedrückt. Gelblichgrün mit vielem Braunroth. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, körnig, nicht übersaftig, und der grauen Butterbirne ähnlich im Geschmack. Vorzüglich zum Welken. Sept. Okt.

Der Baum groß, dauerhaft und tragbar. Verträgt eine etwas kalte Gegend, erfordert aber guten Boden.

60.** Sparbirne.

Groß. Schön, birnförmig. Grünlich gelb. Riecht fein muskirt. Das Fleisch mattweiß, fein, ohne Steine, sehr saftvoll, von einem sehr angenehmen, durch eine feine Muskatellersäure sehr erhabenen Geschmack. August.

Der Baum ungemein stark und fruchtbar. Vortrefflich auf Quitte, ebenfals gut hochstämmig. Fordert warmen, trocknen Boden, und verabscheut alle Nässe. Gehört zu den besten und größten Sommerbirnen.

62.** Stuttgarter Geißhirtenbirne.

Klein. Wahrhaft perlförmig. Seladon mit Blutroth. Riecht nicht. Wird teig. Das weißgelbliche, sehr saftige Fleisch schmeckt erhaben zuckersüß, fein, zimmtartig. Aug. Sept.

Der Wuchs des Baumes ist ziemlich lebhaft. Frühzeitige und reiche Ernde. Gedeiht auf Quitte.

70.* Volltragende Sommerbergamotte.

Mittelmäßig groß. Ist mehr zugespitzt kreiselförmig, hell citronengelb. Riecht nicht. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, saftvoll schmelzend, und von einem recht angenehmen, gewürzhaften, süßen Geschmack. Ende Sept.

Der Baum wächst lebhaft für den Obstmarkt.

75.* Frühe Schweizer-Bergamotte.

Mittelmäßig groß. Kreiselförmig und dickbauchig. Wird bei voller Zeitigung schön citronengelb und einfärbig. Riecht angenehm. Hat ein sehr saftvolles, feinkörniges und gewürzhaftes Fleisch. Aug.

Digitized by Google

Der Baum pyramidenförmig, und wird bald und jährlich tragbar. Im warmen, nicht zu schweren Boden geräth er hochstämmig gut. Kümmert auf Quitte und liefert auf Wildling kleine baldtragende Zwerge.

86.** Hardenpont's frühe Kolmar.

Mittelmäßig groß. Rund kreiselförmig. Weißes körniges Fleisch, ganz voll Saft, ganz schmelzend, von erhabenem Zuckergeschmack. September.

Der Baum wächst lebhaft, und ist fruchtbar.

97.* Düguesne's Sommermundnetzbirne.

Ziemlich groß. Nimmt in ihrer Bildung gerne zwei Formen an, doch ist sie öfter etwas hochaussehend, kegelförmig, als daß sie eine Art Kreiselform vorstellt. Anfangs gelblichgrün, später hellgelb ohne Röthe. Keinen Geruch und welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig, saftreich, im Kauen zerschmelzend mit zimmetartigem Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft, und hat mit der normännischen Herbstbutterbirne viele Aehnlichkeit. Ende Sept.

105.* Weiße Sommerbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Eine Dechantsbirne, rundlich, gelblichgrün. Riecht nicht. Fleisch weißlich, markig, schmelzend, von einem erhabenen, gewürzten, muskatellerartigen Geschmack. Mitte August.

Der Baum bleibt klein, kümmert auf Quitte. Nur Zwerg auf Wildling. Die Frucht wird überzeitig bald mürbe, und geschmacklos, hält sich nicht lange. Heißt auch Sommerbergamotte.

107.* Sommerbirne ohne Schale.

Klein. Ist sehr schön citronengelb mit etwas Rosenröthe. Riecht sehr stark muskirt. Das Fleisch ist schneeweiß, sehr saftvoll, und von einem gewürzhaften, süßen, sehr angenehmen, zimmtartigen Geschmack. Aug.

Der Baum vegetirt lebhaft, gesund. Ist sehr fruchtbar.

109.* Sinclair.

Mehr klein aber schön. Kreiselförmig. Strohgelb, dann später citronengelb. Keinen Geruch. Das Fleisch weiß, feinkörnig, saftvoll, butterhaft schmelzend. Sept.

Der Baum wächst lebhaft und ist sehr fruchtbar.

111.* Kaiser von Oesterreich.

Mittelmäßige Größe. Form verschieden, und gleicht mehr oder weniger einer Pomeranzenbirne. Citronengelb. Riecht

Digitized by Google

nicht. Das Fleisch weiß, feinkörnig, saftreich, von muskirtem Geschmack. Sept. Okt.

Der Baum lebhaft, reichlich tragbar.

113.* Große, britanische Sommerbirne.

Mittelmäßig groß. Ziemlich kreiselförmig, hell grasgrün, und später sehr schön citronengelb. Riecht angenehm. Das Fleisch weiß, feinkörnig, saftvoll, von gewürzhaftem Zuckergeschmack, ähnlich der weißen Herbstbutterbirne. Wird bald teig. Sept.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß und trägt gerne. Kümmert auf Quitte.

117.* Knox's Butterbirne.

Ansehnlich groß. Sehr lang, etwas grünlich hellgelb. Wenig Geruch. Fleisch schneeweiß, körnig, saftig, oft nur halbschmelzend, von einem erhabenen, stark ziemetartigen Zuckergeschmack. Ende Okt.

Der Baum treibt mächtig, ist gesund und fruchtbar. Nur hochstämmig. Eine ausgesuchte Frucht für den Obstmarkt.

114.** Rother Sommerdorn.

Groß, eiförmig, hell grasgrün, etwas in's Gelbliche sich neigend. Charakteristisch ist, daß fast an jeder Frucht am unteren Theil eine weißgelbliche, wachsartige Stelle ist. Riecht fast nicht. Das Fleisch weiß, nicht zu saftig, fein, gewürzhaft. Sept.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ist frühzeitig fruchtbar. Kümmert auf Quitte.

115.** Englische Sommerbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Birn- und bisweilen eiförmig. Hellgelb mit etwas Röthe. Ohne Geruch. Fleisch weiß, fein überfließend von Saft. Der Geschmack köstlich, zuckerartig. Wird bald teig. Sept.

Der Wuchs des Baumes auf Wildling lebhaft, und gleicht der grauen Butterbirne. Schmachtet auf Quitte. Gedeiht im warmen, trocknen Boden, und bringt gute Früchte.

121.* Steffen's Sommerbirne.

Ansehnlich groß. Birnförmig gegen den Stiel etwas eingebogen. Grün, an der Sonne etwas wenig bräunlich. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, schmelzend, im Kauen rauschend, sehr saftig, süßweinig, aber ohne besonderm Parfüm. Halben Sept.

Der Baum bleibt klein und ist sehr fruchtbar. Zwerge auf Wildling. Eine schöne Birne für den Obstmarkt, wird aber bald teig.

Digitized by Google

123.* Sommer Verlaine.

Groß. Form verschieden, bald länglich kreiselförmig, bald länglich rund, wie eiförmig. Citronengelb. Riecht nicht. Das Fleisch weiß, körnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, von muskirtem Geschmack. Anfangs Okt.

Der Baum wächst lebhaft.

129.* Schönerts Omsewitzer-Schmalzbirne.

Mittelmäßig groß. Mehr kegel- als birnförmig. Hell citronengelb ohne Rothe. Geruch fein und angenehm. Weißes, feines, saftvolles Fleisch von einem angenehmen Geschmack, ähnlich der weißen Herbstbutterbirne. Sept.

Der Baum wächst sehr stark und ist sehr fruchtbar. Zwerg auf Quitte.

137.* Holländische Feigenbirne.

Groß. Schön geformt, lang, kegelförmig, hellgrün, und in der Zeitigung gelblich. Ohne Geruch, welkt nicht. Das Fleisch schön weiß, butterhaft schmelzend, von rosenartigem Weingeschmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächst frech, und ist fruchtbar. Zu Hochstämme.

143.* König von Rom.

Groß, lang und dick, gegen den Stiel schief spitzig, unregelmäßig birnförmig, gelb, fast ganz mit hellbräunlichem Rost überzogen und dadurch rauh anzufühlen. Fleisch weiß, saftig, fast schmelzend, von einem zimmtartigen, weinsüßen, erhabenen Geschmack. Halben Sept.

Der Baum bleibt auch auf Wildling klein, und ist mäßig fruchtbar. Kömmt auf Quitte nicht fort. Eine große, gute Sommerbirne, wird aber am Baum überzeitig bald weich. Hat charaktristisch einen sehr langen, schiefen Stiel.

165.* Enghien.

Mittelmäßig groß. Schön geformt, dickbauchig, stumpfkreiselförmig, gelblich hellgrün. Riecht nicht. Das Fleisch sehr weiß, körnig, saftvoll und zerschmelzend. Ende August.

Der Baum wächst lebhaft und ist tragbar.

165½.* Berlaimont.

Ansehnlich groß. Schön kegelförmig mit einem starken, erhabenen Bauch. Gelblich grün, und bei der Zeitigung ganz gelb. Keinen Geruch. Weißes Fleisch, saftreich, butterhaft schmelzend, von einem süßen, bergamottenartigen Geschmack. Halben September.

Der Baum wächst stark.

Digitized by Google

166**. Grüne Hoyerswerder.

Mittelmäßige Größe. Ziemlich kegelförmig. Grasgrün mit dunkelgrünen Kreischen gleichmäßig übersaet. Mattweißes, feinkörniges, sehr saftvolles Fleisch, von einem muskitirten, bergamottartigen Geschmack. August.

Der Baum ist gesund, groß, fruchtbar.

187**. Frühe Butterbirne.

Fast mittelmäßig groß, abgestumpft kegelförmig, bisweilen birnförmig, grünlichgelb an der Sonnenseite stark braunroth. Fleisch weißlich, sehr saftig, butterhaft schmelzend, von einem süßen, erhabenen Geschmack. Halben Juli.

Der Baum wird mäßig groß, und trägt gut. Fällt leicht vom Baume und wird schnell Teig. Eine der allerbesten Birnen.

197.* Gelbe Sommerbutterbirne.

Klein, aber sehr schön. Ist bergamottförmig, hellgrün, wird aber nach voller Reife schönes citronengelb. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, saftreich und butterhaft schmelzend, hat einen wahren Zuckergeschmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächst lebhaft.

200.* Brüssler Birne.

Ist von ansehnlicher Größe, schön und wohlgeformt. Wird wegen großer Aehnlichkeit mit der Sparbirne verwechselt. In ihrer Bildung ist sie vollkommen birnförmig. Ist Anfangs hellgrün, wird aber in der vollen Reife gelblichgrün, und in der Ueberzeitigung hellgelb. Riecht nicht. Das Fleisch mattweiß, körnig saftvoll, und butterhaft schmelzend, mit etwas weinsäuerlichem Geschmack. Ende August.

Der Baum wächst lebhaft.

206.* Lange, schmelzende Britanie.

Mehr klein. Kreiselförmig, hellgelblich grün. Ohne Geruch. Das Fleisch mattweiß, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, mit einem feinen, etwas zimmt- oder bergamottartigen Geschmack. Halben Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft und wird groß.

207.* Grüne Sommerbutterbirne.

Von mittlerer Größe. Schön und wohlgeformt. Gehört in die Familie der Dechantsbirne, mit der sie viel Aehnlichkeit hat. Hellgrün, und wird bei voller Zeitigung hellgelblichgrün. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, grobkörnig, voll Saft, und hat einen angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Halben Sept.

Baum wächst lebhaft, wird bald und sehr fruchtbar.

Digitized by Google

209.** Augustine.

Mittelmäßig groß. Bauchig und schön kegelförmig. Gelblichgrün. Riecht nur wenig. Das Fleisch mattweiß, saftreich, butterhaft schmelzend, im Munde zergehend, von einem sehr angenehmen, bergamottartigen Geschmack. Hälfte Sept.

Der Baum wächst gemäßigt.

210.* Feine September Goldbirne.

Ansehnlich groß. Schön birnförmig. Hellgrün, überzeitig gelblich. Hat keinen Geruch. Das Fleisch weiß, körnig, sehr saftreich, von einem angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack, der mit der Sparbirne viel Aehnlichkeit hat. Anfangs Sept.

Der Baum wächst sehr stark.

211.* Ghislain.

Ansehnlich groß. Mehr kegel- als birnförmig. Hell citronengelb. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch schön weiß, zart, überfließend von Saft, schmelzend, von etwas weinsäuerlichem Zuckergeschmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächst sehr hoch, und ist sehr fruchtbar.

212.* Grüne Flaschenbirne.

Ziemlich groß. Mehr birn- als kegelförmig, am wenigsten aber flaschenförmig. Hellgrün, später hellgelb. Hat keinen Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig, saftreich, butterhaft schmelzend mit einem gewürzhaften, bergamottartigen Geschmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächst lebhaft, ist bald recht fruchtbar.

214.* Goemann's gelbe Sommerbirne.

Mittelmäßig. Schön citronengelb. Hat mit der weißen Herbstbutterbirne viele Aehnlichkeit, und ist wie diese in ihrer Bildung rundbauchig, stark abgestumpft kreiselförmig. Ist schön citronengelb ohne Röthe. Riecht nur wenig. Das Fleisch schön weiß, feinkörnig, saftreich, von einem zuckersüßen, feinen, zimmtartigen Geschmack. Ende Sept.

Der Baum wächst etwas langsam.

216.* Meuris.

Mittelmäßig groß, gestumpft kegelförmig, mit einem ziemlich erhabenen Bauch. Gelblich grün. Ist geruchlos und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, saftvoll, von einem angenehmen Zuckergeschmack. Ende Sept.

Der Baum wächst ungemein lebhaft.

227.* Lievart's Butterbirne.

Größe mittelmäßig, abgestumpft kegelförmig, grünlichgelb, in der Zeitigung hellgelb, etwas Rostanflüge. Ohne Geruch.

Digitized by Google

Fleisch mattweiß, voll Saft, schmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften, fein weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Ende Sept. Hält sich 3 Wochen.

Baum wächst recht lebhaft und groß, liefert bald und viele Früchte.

232.** Sommer-Dechantsbirne.

Mittelmäßige Größe. Hat mit dem Wildling von Montigny viel Aehnliches. Ist dickbauchig, kreiselförmig. Blasses Hellgrün, wahres Seladon, welches mit der Zeitigung gelblich grün wird. Riecht nur wenig, und welkt nicht. Das Fleisch ist schön weiß, wohlriechend, saftvoll, von muskatellerartigem Geschmack. Vor Ende August.

Der Baum wächst stark, und wird frühzeitig fruchtbar.

233.* Große Sommerbergamotte.

Mittlerer Größe. Kreiselförmig, aber ohne Einbiegung. Blaß hellgrün mit etwas braunem Ende auf der Sonnenseite. Riecht muskirt. Das Fleisch gelblichweiß, fein, saftvoll, von muskatellerartigem Bergamottengeschmack. Aug.

Der Baum wird nur mittelmäßig groß, verabscheut dürres Land. Ist eigensinnig auf Standort und Boden. Nicht auf Quitte.

235.* Holländische Sommer-Dechantsbirne.

Klein. Ist dickbauchig, kreiselförmig, und gehört in die Familie der Dechantsbirnen. Trübe hellgrün, dann gelblich. Ohne Geruch. Das Fleisch weiß, butterhaft schmelzend, von süßem Muskatellergeschmack. Sept.

Der Baum wächst lebhaft, liefert bald gute Früchte. Nicht auf Quitte.

237.** Misk Armudi.

Mittelmäßig groß. Dickbauchig, mit einer mehr oder weniger abgestumpften Kegelspitze. Schön gelblich-grün. Das Fleisch schön weiß, saftreich, von etwas weinsaurem Geschmack. Anfangs Sept.

Der Baum wächst recht lebhaft. Hochstämmig. Eine türkische Birne.

238.** Hussein Armudi.

Mehr klein, wohlgebildet. Spitzeiförmig. Hellgrün. Ohne Geruch. Mattweißes Fleisch mit einem gewürzhaften, feinen Zuckergeschmack. Anfangs September.

Der Baum wächst lebhaft und ist bald tragbar. Hochstämmig. Eine türkische Birne.

Digitized by Google

257.** Theodore.

Mittlerer Größe, schön geformt. Ist hellgelb, etwas geröthet. Das Fleisch voller Saft, butterhaft schmelzend, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Ende August.

258.* Jutjes Birne.

Mittelmäßig groß. Dickbauchig-pyramitalisch. Hellgrün, saftvolles Fleisch, butterhaft schmelzend, von feinem Bergamottengeschmack. Hälfte September.

259.* Rousselet Theuß.

Mittlere Größe. Rousseletförmig, etwas höckerig. Hellgelb. Das Fleisch zart, halbschmelzend, gewürzhaft schmeckend Der Geruch rousseletartig. Ende Sept.

Der Baum wächst schnell. Hochstämmig.

261.** Aehrenthal.

Mittelmäßig groß. Hellgrün. Das Fleisch saftreich, butterhaft schmelzend, von feinem Bergamottengeschmack. Hälfte Sept.

Freiherr von Aehrenthal ist Appell. Vice-Präsident in Prag.

263.** Punktirter Sommerdorn.

Ansehnlich groß. Ist lang, abgestumpft, kegelförmig, und in der Ausbildung etwas unregelmäßig. Blaß hellgrün. Riecht nur schwach, und welkt nicht. Das Fleisch überfließend von Saft, ist schneeweiß, fein, ganz schmelzend, sehr angenehm süß, fein muskatellerartig. Hälfte Sept.

Baum wächst sehr schön und ungemein stark.

265.* Große Rousselet.

Groß, kegelförmig, rothbraun. Fleisch weißlich, saftig, von ziemlich süßem angenehmen Geschmack, wird bald teig. Hälfte Sept.

Baum groß und tragbar. Gedeiht auf Quitte gut.

266.* Gelbe Sommerherrn-Birne.

Ansehnlich groß, ungemein schön, birnförmig lang mit etwas erhobenem Bauch. Riecht muskirt und welkt nicht. Blasses Hellgrün. Von muskirten Geruch. Schönes weißes Fleisch, im Munde schmelzend. Von einem süßen, feinen Rosengeschmack. Anfang Sept.

Der Baum wächst ungemein lebhaft. Schöne Hochstämme.

267.* Gerdessen.

Ziemlich groß. Der Rousselet von Rheims ähnlich. Gelb. Das Fleisch schmelzend, gewürzhaft. Hälfte Sept.

Der Baum hat einen starken Wuchs.

Digitized by Google

286.* Ordensbirne.

Mittelmäßig groß, wohlgebaut. Kegelförmig, und dem rothen oder punktirten Sommerdorn ähnlich. Hellgelblich. Das Fleisch weich, saftreich, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, gewürzten, angenehm bergamottartigen Geschmack. Hälfte Aug.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und ist ungemein fruchtbar. Hochstämmig.

297.* Oranische Flaschenbirne.

Mittelmäßig groß, länglich, hellgrün, oft ganz mit Roth überzogen, an der Sonne erdartig roth. Das Fleisch fein, saftig, ganz schmelzend. Sept.

301.* Schöne Gabriele.

Fast klein, kegelförmig. Die gelbliche Farbe ist fast ganz mit Rost überzogen, an der Sonnenseite öfters etwas röthlich. Das Fleisch saftig, schmelzend, angenehm gewürzhaft, süßweinig. Ende Aug.

304.* Rougemont.

Ansehnlich groß, hellgelb, an der Sonnenseite erdartig geröthet. Das Fleisch saftreich, schmelzend, von einem angenehmen, alantartigen Zuckergeschmack. Anf. Sept.

315.* Graue Sommerbutterbirne.

Ansehnlich groß. Ist etwas unregelmäßig, birnförmig gebildet. Gelblichgrün, an der Sonnenseite erdartig roth, mit einem feinen, graubraunen Rost angesäet. Hat nur sehr wenig Geruch und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, körnig, saftreich, butterhaft schmelzend, im Munde mit etwas Muskatsäure gemischt. Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft. Hochstämmig.

326.** Seckle's-Birne.

Mittelmäßig groß, fast eiförmig, am Stiele stumpft, goldgelb, an der Sonnenseite stark braunroth. Punkte viele. Fleisch gelblichweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, süßen Geschmack. Wird bald teig. Halben Sept.

Der Baum treibt gemäßigt, und ist ziemlich fruchtbar. Ist eine Rousselet. Heißt auch Sickelsbirne. Berühmt, da General Moreau in Nordamerika sie für die beste Birne erklärte.

Digitized by Google

II. Ordnung.

Herbstbirnen.

1.** Graue Herbstbutterbirne.

Groß, stark bauchig, kegelförmig, birnförmig, eiförmig. Gelblich-grün mit Zimmtrost. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, sehr saftig, erhaben, süß, etwas muskatellerartig, so herrlich, daß sie von Vielen allen andern Birnen vorgezogen wird. Sehr eigensinnig auf Standort und Boden, empfindlich in der Blüthe. Fordert trocknen, warmen Stand. Okt. Nov.

Baum wächst lebhaft auf Quitte. Gedeiht hochstämmig nicht gut Heißt allgemein Isenbart, ist in allen Gärten zu finden. Noch besser als die Kaiserbirne, der Baum trägt aber nicht so reichlich.

3.** Forellenbirne.

Mittelmäßig groß. Abgestumpft kegelförmig. Gelb mit Zinnoberroth. Riecht und welkt nicht, wird zuletzt teig. Das Fleisch schneeweiß, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmacke. Nov. Jänner.

Der Baum wächst sehr stark, frühe, ungemein fruchtbar. Gedeiht hochstämmig. Kommt als Zwerg auf Quitte fort, gibt aber auf gemäßigten Wildlingen bessere Zwerge.

4.** Weiße Herbstbutterbirne.

Groß. Bald rund, bald länglich. Blaß citronengelb mit Rosenröthe an der Sonnenseite. Das Fleisch weiß, sehr saftreich, von einem zuckerartigen, etwas rosenhaften, sehr erhabenen Geschmack. Okt. Nov.

Der Baum treibt nicht stark, und wird mäßig groß, trägt alle Jahre strotzend. Wächst hochstämmig und zwergförmig auf Quitte; fordert aber guten Boden. Heißt auch Kaiserbirne, bisweilen Bergamottbirne. Ist allgemein verbreitet. Ist wohl die erste aller Birnen.

6.** Aremberg.

Mittelmäßig groß, dickbauchig, kegelförmig, gelblichgrün und stark rostig, bisweilen an der Sonne erdartig roth, oder etwas gestreift. Welkt und riecht nicht. Fleisch mattweiß, sehr saftig, ganz schmelzend, von einem kraftvollen, herrlichen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Okt.

Der Baum bleibt sehr klein, wächst selbst auf Wildlinge nur langsam. In gedeckten Lagen und gutem Boden fruchtbar.

13.** Komperetti.

Mittelmäßig groß, kreiselförmig. Helles Citronengelb. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, saftvoll, ganz

Digitized by Google

schmelzend, mit einem alantartigen, herrlichen Zimmtgeschmack. Oktober.

Der Baum wächst recht lebhaft.

15.** Holzfarbige Butterbirne.

Ansehnlich groß. Hochaussehend, und mit einer mittelmäßigen Markgräfin zu vergleichen. Grünlichgelb, mit braunem Rost überzogen. Hat keinen Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, feinkörnig, höchst schmelzend im Munde, von einem erhabenen, weinartigen Zuckergeschmack. Okt.

Der Baum wächst recht lebhaft. Hochstämmig.

24.** Krasanne.

Groß, abgestumpft, kreiselförmig. Gelbgrün ohne Röthe. Mit hell- oder röthlichgrauem Rost überzogen. Riecht wenig, und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, sehr saftig, von einem sehr feinen, muskatellerartigen, weinsäuerlichen Geschmack. Oktober. Dezember.

Der Baum wird sehr groß und reichlich tragbar. Sowohl hochstämmig, als auch als Zwerg auf Quitte. Fordert einen vor Wind sichern Stand und fetten, etwas feuchten Boden und warme Lage. Charakteristisch ist der lange Stiel der Frucht.

33.** Rothe Herbstbutterbirne.

Groß. Ist der weißen Herbstbutterbirne in der Form sehr ähnlich, mit welcher sie auch oft verwechselt wird. Gelblich grüne Schale mit erdartiger Röthe, und feinem, fast zimmtfarbigem Rostüberzug. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, sehr saftig, von einem köstlichen, zuckerartigen, gewürzten Geschmack, der das Mittel zwischen der grauen und weißen Herbstbutterbirne hält. Okt. Nov.

Mittelmäßig großer, gesunder, bald und volltragender Baum. Stirbt auf Quitte langsam ab, und liefert auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge.

39.** Graue Dechantsbirne.

Mittlerer Größe. Die Form ganz der weißen Herbstbutterbirne ähnlich, und wird damit verwechselt. Ist aber kleiner, bräuner und im Geschmacke mehr gewürzt. Mattes Hellgelb, welches mit einem dünnen, platten, zimmetfarbigen, rostartigen Ueberzug bekleidet ist, der oft auch wie verwaschen ist. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, fein, überfließend von Saft, hochgewürzhaft. Okt. Nov.

Der Baum bleibt klein, und ist sehr fruchtbar. Stirbt auf Quitte, und gibt auf Wildlingen kleine bald tragende Zwerge. Erfordert guten Boden und den wärmsten Sonnenstand. Eine der ersten Früchte.

Digitized by Google

40.* Wildling von Motte.

Groß. Ziemlich rund. Grünlichgelb ohne alle Röthe. Charakteristisch ist die ganze Frucht mit feinen und starken erdgrauen Punkten übersäet, so daß von der Grundfarbe wenig zu sehen ist. Riecht und welkt nicht. Das weiße sehr saftvolle Fleisch schmeckt sehr angenehm erhaben, ganz zuckerartig. Nov. Dez.

Kein großer Baum, ungemein fruchtbar. Kommt auf Quitte sehr gut fort. Gedeiht in jeder Lage und in jedem, auch schlechten Boden, wenn selber nur bebaut ist, bringt hochstämmig ganz vollkommen gute Birnen.

50.* Markgräfin.

Groß. Veränderlich, aber stets länglich. Hellgrün, ins Gelbliche sich neigend, selten etwas Röthe. Riecht wenig und welkt nicht, wird zuletzt teig. Das mattweiße vollsaftige Fleisch schmeckt zuckerartig, ähnlich der grauen Herbstbutter-Birne. Nov. Dez.

Großer starker, sehr fruchtbarer Baum, fordert leichten, sehr warmen Boden. Kommt auf Quitte sehr gut fort, und gibt sehr schöne Zwerge.

52.* Grüne Herbst-Zucker-Birne.

Mittelmäßiger Größe. Gleicht dem Winterdorn. Mattes Hellgrün, ins Gelbliche sich neigend, ohne Röthe. Riecht nur wenig und welkt nicht. Das Fleisch gelblich weiß, sehr saftvoll, von einem erhabenen, zuckersüßen, fein violenartigen Geschmack. Okt. Dez.

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ungemein fruchtbar, fordert warmen lockeren Boden, und guten, nicht brennenden Sonnenstand. Kömmt im schlechten Boden gar nicht fort, und geräth auf Quitte vortrefflich.

53.* Deutsche National Bergamotte.

Ansehnlich groß. Wölbt sich kreiselförmig nach dem Stiel. Ist selten rein käseförmig. Hohes Citronengelb mit einem Anflug von sanfter Röthe. Das Fleisch schön weiß, körnig, saftvoll, schmelzend im Munde, von einem angenehmen zuckerartigen Bergamottengeschmack ohne alle Säure. Okt.

Der Baum wächst sehr lebhaft, und trägt ungemein reichlich.

61½.** d'Argenson.

Mittelgröße, kegelförmig, ist etwas ähnlich der grauen Herbstbutterbirne. Gelblichgrün ohne Röthe, mit zimmtfärbigem Rost theilweise überzogen. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, triefend von Saft, im Munde zerfließend, von einem recht

Digitized by Google

angenehmen, der grauen Butterbirne sehr ähnlichen Geschmack. Hälfte Okt.

Baum wächst recht lebhaft und ist tragbar.

68.* Darimont.

Klein, bauchig, pyramidalisch. Citronengelb. Ganz mit einem feinen, hellen, zimmtartigen Rost überzogen. Punkte zahlreich, sehr fein. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, körnig, nicht saftreich, von einem angenehmen, stark zimmtartigen Zuckergeschmack. Anf. Nov. Von Baum genüßbar.

Baum wächst stark und bald tragbar.

71.* Muskatellerartige Butterbirne.

Mittelmäßig groß. Eiförmig, und einer weißen Herbstbutterbirne ähnlich. Citronengelb, ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, feinkörnig, überfließend von Saft, von einem angenehmen, etwas sanft einschneidenden Muskatellergeschmack, der etwas Erfrischendes hat. Hälfte Okt.

Wächst sehr lebhaft. Hochstämmig.

72.** Schweizer-Bergamotte.

Mittelmäßig groß. Fast eiförmig. Die saatgrüne Grundfarbe verschönert sich mit bandartigen, blaßgelben Streifen. Riecht muskirt, und welkt nur wenig. Das weiße, feinkörnige, saftvolle Fleisch schmeckt sehr erhaben zuckerartig. Nov. Dez.

Der pyramidenförmige Wuchs des Baumes ist gemäßigt, wird bald und jährlich tragbar. Kümmert auf Quitte. Liefert auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge. Im warmen nicht zu schweren Boden geräth er hochstämmig gut.

75.* Wilhelmine.

Klein. Hochaussehend, mehr abgestumpft, kegelförmigbauchig, als kreiselförmig. Gehört zur Familie der Rousseleten. Hellgelb, an der Sonnenseite eine leichte Röthe. Der Geschmack des schön weißen, von Saft überfließenden Fleisches ist angenehm, etwas muskatellerartig. Nov.

Der Baum wächst sehr lebhaft.

76.** Marie Louise.

Mittelmäßig groß, bauchig-kegelförmig, anfangs hellgrün, zuletzt gelb. Punkte keine. Fleisch weiß, zart, saftig, butterhaft schmelzend, von einem köstlichen, gewürzten Zuckergeschmack. Dez. Januar.

Der Baum wächst gut und ist spät tragbar.

77.** Napoleons Butterbirne.

Groß, starkbauchig, birnförmig. Grünliches Citronengelb, ohne geringster Röthe. Riecht schwach, und welkt nicht. Das

Digitized by Google

Fleisch ist mattweiß, von solcher Saftfülle, daß man die Frucht zu trinken glaubt. Von erhabenem der Kolmar ähnlichem Zuckergeschmack. Okt. Nov.

Der Baum wächst stark, und ist sehr fruchtbar. Verträgt die Quitte. Gibt auch auf Wildling noch Zwerge. Der Geschmack dieser Birne hat bisweilen etwas Herbes.

81.* Alexander.

Groß. Lang, birnförmig oder flaschenförmig. Gelbgrün, auf der Sonnenseite selten etwas bräunliche Röthe, fast ganz mit Rost überzogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, körnig, saftreich, markig, mit gewürzhaftem Zuckergeschmack. Nov. Dez.

Der Baum wächst sehr lebhaft, hochstämmig. Zwerg auf Wildling, nicht auf Quitte.

83.** Franz II.

Mittlere Größe, konisch, häufig auch kreiselförmig, hellgelb. An der Sonnenseite federfarbige Röthe. Das Fleisch weiß, körnig, butterhaft schmelzend, mit einem gewürzhaften, bergamottartigen Geschmack. Okt.

Der Baum wächst nicht stark, aber bringt bald reichliche Früchte. Zu Zwerg nicht auf Quitte, sondern auf schwachtreibende Wildlinge hochstämmig.

78.** Diel's Butterbirne.

Groß, oft sehr groß. Ziemlich eiförmig. Schön citronengelb ohne Spur einer Röthe. Kleine Anflüge von Rost. Das weiße, körnige, sehr saftreiche, schmelzende, im Kauen etwas rauschende Fleisch hat einen gewürzhaften, erhabenen Geschmack. Nov. Dez.

Recht lebhafter, gesunder Wuchs des Baumes. Ungemein fruchtbar. Gedeiht sowohl hochstämmig als auch auf Quitte sehr vortrefflich. Eine meistens sehr große, ausgezeichnet gute Herbstbirne. Darf in keinem Garten fehlen.

88.** König von Würtemberg.

Mittelmäßig groß, fast kreiselförmig, grünlichgelb, die Sonnenseite schwach geröthet. Punkte grünlich. Fleisch weiß, butterhaft schmelzend, von angenehmen Muskatellergeschmack. Anfangs Sept.

Baum wächst gut, trägt etwas spät, wächst auf Quitte schwach.

91.** Capiaumont's Herbst-Butterbirne.

Mittelmäßig groß, zugespitzt eiförmig. Citronengelb, fast gänzlich mit goldartiger Zimmtfarbe überzogen. Riecht und

Digitized by Google

welkt nicht. Das Fleisch schneeweiß, sehr fein, ungemein saftig, von einem angenehmen, erhabenen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack, der mit einer grauen Herbstbutterbirne Aehnlichkeit hat, so wie ebenfalls an Form, Größe und Farbe. Okt. Nov.

Der Baum wird nicht groß, aber ausnehmend fruchtbar. Ist eigensinnig auf Boden und Witterung. Kümmert auf Quitte. Gibt auf Wildling kleine, bald tragende Zwerge.

95.* Kartheuserbirne.

Mittler Größe. Rousseletenform. Blaßgelb, mit viel Rost und Roth. Ohne Geruch, welkt nicht, wird bald teig. Das Fleisch weiß, sehr fein, saftreich, von erhabenem Zuckergeschmack. Nov. Dez.

Der Baum klein, bald fruchtbar.

99.** Delices Hardenpont.

Groß. Form und Größe wie die Sommer-Apothekerbirne. Hellgelb. Fleisch sehr saftvoll, vom Geschmack wie Koloma's Herbstbutterbirne. Nov. Dez.

Der Baum wächst kräftig, treibt auf Quitte sehr lebhaft und ist gesund.

100.** Koloma's Herbstbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Länglich eiförmig, mit einer abgestumpften Spitze. Grünes Citronengelb, oft mit braunem Rostanflug angesprengt. Riecht und welkt nicht. Weißes feinkörniges Fleisch, von einem gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Nov. Dez.

Der Baum wird nicht groß, aber ungemein fruchtbar. Zwerg auf Quitte.

103.* Brüssler Herbstmuskateller.

Mittelmäßig groß. Kreiselförmig, einer Herbstbergamotte an Form ähnlich. Citronengelb ohne Röthe, mit zimmtfarbigem Rost überzogen. Das Fleisch weiß, saftig, ganz schmelzend, von einem angenehmen, erfrischenden Muskatellergeschmack. Nov.

Der Baum wächst stark.

106.** Normännische Herbstbutterbirne.

Ist groß. Frucht und Vegetation des Baumes wie die graue Herbstbutterbirne. Unterscheidet sich durch mehr Röthe, mehr kegelförmige Form, und durch ihren höchst parfümirten Geschmack. Okt. Nov.

Fordert ebenfalls warmen trockenen Boden, und gedeiht auf Quitte vortrefflich.

Digitized by Google

110.* Van Marum's Schmalzbirne.

Mittelmäßiger Größe, kreiselförmig. Schönes Citronengelb ohne Röthe. Das Fleisch sehr weiß, saftig, im Munde ganz zerschmelzend, und von einem angenehmen, süßen Muskatellergeschmack. Ende Okt.

Der Baum wächst ungemein lebhaft. Kömmt recht gut auf Quitte fort.

118.* Wurzer.

Ansehnlich groß. Lange, spindelförmig, gleicht einer vollkommenen starken Sparbirne. Hellgrün, an der Sonnenseite mit etwas düstern bräunlichen Rost überzogen. Das Fleisch mattweiß, saftvoll, butterhaft schmelzend, markig, von süßem Weingeschmack. Nov.

Der Baum lebhaften Wuchs, viele Früchte.

119.* Kästner.

Mittelmäßig groß. In Bildung der Pomeranzenbirne gleichend. Citronengelb ohne Röthe. Keinen Geruch, und welkt nicht. Ein weißes, körniges, sehr saftreiches Fleisch von gewürzhaftem Muskatellergeschmack. Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft.

127.** Herbstbergamotte.

Groß. Bald ziemlich platt gedrückt, bald stumpfspitzig. Hellgelblich ohne Röthe. Riecht muskirt und welkt nicht. Das Fleisch weißgelblich, fein, saftvoll, von einem sehr erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Nov. Jan.

Der Baum hat lebhaften Wuchs, ist mittelmäßig tragbar, und eigensinnig auf Standort und Boden. Nur als Zwerg auf Wildling an einer warmen Wand, im guten Boden erreicht diese Frucht eine besondere Güte. Eine ausgezeichnete Herbst- und Winterbirne.

130.* Lansac.

Mittelmäßig groß. Rundbauchig, kreiselförmig. Blaßgelb mit grünen kleinen Stellen ohne Röthe. Ohne Geruch. Welkt, wenn sie nicht sehr spät vom Baume gebrochen wird. Das Fleisch weißgelblich, fein speckartig, äußerst saftvoll, hat einen erhabenen, gewürzhaften, fein muskirten Geschmack. Nov. Dez.

Die Vegetation des Baumes ähnlich der Hermannsbirne. Wird nicht groß, aber dauerhaft und sehr fruchtbar. Fordert durchaus warmen, fruchtbaren, tiefen Boden, und verträgt keine Näße. Wächst auf Quitte kümmerlich.

Digitized by Google

134.* Winter-Silveſter.

Groß. Kreiſelförmig, bisweilen auch kegel und birnförmig. Citronengelb ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das weiße, ſehr ſaftige Fleiſch beſitzt erhabenen, gewürzten, etwas zimmetartigen Zuckergeſchmack, der Kolmar ähnlich. Okt. Nov.

Der Baum wächſt lebhaft, und wird groß. Scheint auf Quitte nicht fortkommen zu wollen.

136. Egmond.

Mittelmäßig groß. Dickbauchig kreiſelförmig, hell citronengelb mit bräunlichen Roſtanflügen. Punkte zahlreich. Fleiſch weiß, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem ſehr angenehmen, gewürzhaften, fein zimmetartigen Zuckergeſchmack. Okt.

Baum wächſt langſam und bleibt klein, iſt aber ſehr fruchtbar.

138.* Brüſſeler Zuckerbirne.

Mittlerer Größe. Kegel- auch eiförmig. Hohes Citronengelb mit mehr oder weniger zimmetfarbenem Roſt ohne alle Röthe. Riecht und welkt nicht. Das mattweiße, vom Safte überfließende Fleiſch hat einen ungemein angenehmen, fein zimmetartigen, erhabenen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum ähnlich der weißen Herbſtbutterbirne.

141.* Winter Dechantsbirne.

Groß. Form, Farbe und Größe wie ein recht vollkommener Wildling von Motte, auch eben ſo punktirt und gefleckt, weicht aber im Geſchmacke etwas ab, da derſelbe etwas weinſäuerlich, und das Fleiſch gröber iſt. Nov. Dez.

Kümmert auf Quitte.

145.** Schweizerhoſe.

Groß. Form, Werth und Fruchtbarkeit, gleicht ihrer nächſten Verwandtin, der langen, grünen Herbſtbirne. Blaßgelb mit wechſelnden roſenrothen, dunkelrothen und grünen Bandſtreifen. Riecht ſehr angenehm, fein, muskirt, und welkt nicht. Das Fleiſch weiß, fein körnig, voll Saft, und von einem angenehmen, ſüßen Geſchmack. Okt. Nov.

Der Baum wächſt gemäßigt, und iſt ſehr tragbar. Kommt auf Quitte fort.

151.* Wildling von Montigny.

Groß. Etwas länglich kreiſelförmig. Hellcitronengelb ohne alle Röthe. Die hellzimmtfarbigen Punkte charakteriſiren dieſe ungemein ſchöne, ſehr gut geformte Frucht. Riecht und welkt nicht. Das weiße, körnige, ſehr ſaftvolle Fleiſch ſchmeckt angenehm ſüß, fein muskirt. Okt. Nov.

Digitized by Google

Der Baum wächst wie der der weißen Herbstbutterbirne. Scheint die Quitte zu vertragen.

153.* Fremion.

Klein. Bergamottenartig gebildet. Helles Citronengelb, an der Sonnenseite von einem düsteren, erdartigen Roth belegt. Das Fleisch weiß, riecht angenehm, fein, butterhaft schmelzend und gewürzhaft schmeckend. Mitte Okt.

Der Baum wächst lebhaft, und trägt reichlich.

176.* Sabine.

Mittelmäßiger Größe. Schön und wohlgeformt, länglich kreiselförmig; einer regelmäßigen, grauen Herbstbutterbirne ähnlich. Gelb ohne Röthe, mit Rostanflügen überzogen. Okt.

Der Baum wächst sehr stark, und wird bald und jährlich tragbar. Kommt auf der Quitte gut fort.

180.* Georgs Herbstbutterbirne.

Mittelmäßig groß. Kreiselförmig. Hellgelb, an der Sonnenseite mit einem feinen, zimmtfarbigen Rost überzogen. Ohne Geruch und welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, mit gewürzhaft-bergamottartigem Geschmack. Okt.

Der Baum hat lebhaften Wuchs, und ist recht fruchtbar.

181.* Oken.

Klein, plattrund mit einer kurzen Kreiselspitze. Hellgelb mit etwas erdartiger Röthe. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, sehr fein, ganz zerfließend im Munde, und von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Anf. Nov.

Der Baum wächst nicht stark. Geräth am besten Zwerg auf Wildling.

188.** Köstliche von Charneu.

Groß. Schön gebaut, stark bauchig, kegelförmig, einer Sommer-Apothekerbirne ähnlich. Hohes Citronengelb, an der Sonnenseite etwas hellroth. Ohne Geruch und welkt nicht. Das Fleisch schön weiß, fein, überfließend von Saft höchst schmelzend im Munde, von einem erhabenen, ganz vortrefflichen Zuckergeschmack. Okt. Nov.

Der Baum bleibt klein und ist fruchtbar. Nicht auf Quitte. Eine ausgezeichnet gute und große Frucht.

192.* Prinzessinn Marianne.

Von mittelmäßiger Größe, der grauen Herbstbutterbirne ähnlich. Hell citronengelb. Ohne Geruch, und welkt nicht.

Das Fleisch mattweiß, fein, überfließend von Saft, von einem gewürzhaften, sehr angenehmen Geschmack. Okt.

Digitized by Google

Der Baum hat lebhaften Wuchs. Hochstämmig. Wird auf schwache Birnwildlinge veredelt zu Zwergen.

198.* Metzer Wintermuskatellerbirne.

Klein. Rund etwas kreiselförmig, hellgelb. An der halben Sonnenseite mit einem erdartigen Roth verwaschen. Ohne Geruch, welkt in der Reifzeit. Das Fleisch gelblichweiß, feinkörnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, und von einem kraftvollen, weinsäuerlichen Muskatellergeschmack. Hälfte Nov.

Der Baum wächst lebhaft.

203.** Brugman.

Mäßig groß. Die Form der grauen Herbstbutterbirne ähnlich. Hellgelb, fast ganz mit zimmtartigem Rost überzogen, selten eine Röthe. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, ins Gelbliche spielend, saftvoll, ganz butterhaft, von einem erhabenen, gewürzhaften Geschmack. Nov. Dez.

Der Baum wächst lebhaft, und ist fruchtbar.

204.** Soutmann.

Mäßig groß. Lang kegelförmig. Gelblichgrün, riecht nicht, welkt aber etwas. Das Fleisch mattweiß, saftvoll, ganz zerfließend. Der Geschmack erhaben, gewürzhaft, fein, zimmtartig, sehr lieblich. Nov. Jänner.

Der Baum wächst ungemein stark. Auch hochstämmig.

205.** Birne von Fusalu.

Mäßig groß. Kreiselförmig, hellgelb. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch schneeweiß, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, zuckersüßen, zimmtartigen Geschmack. Okt.

Der Baum wächst stark.

208.* Thouin.

Klein. Rein pergamottförmig, hell citronengelb, welkt nicht. Fleisch weiß, körnig, butterhaft, saftig. Der Geschmack erhaben, gewürzt, süß-weinig. Okt.

Der Baum lebhaft.

213.* Wildling von Vaat.

Fast sehr groß. Form pyramidalisch. Farbe hell citronengelb mit etwas erdartiger Röthe, riecht und welkt nicht. Fleisch grobkörnig, überfließend von Saft, butterhaft, von einem angenehmen rosenartigen Geschmack. Okt. Nov.

Der Baum wächst ungemein lebhaft. Schöne Hochstämme.

Digitized by Google

221.** Eifersüchtige.

Fast sehr groß. Dickbauchig, kreiselförmig. Gelblichgrün, zimmtfarbig, rostig, mit etwas rother Erde. Riecht und welkt nicht. Fleisch mattweiß, überfließend von Saft, ganz zerfließend, von kraftvoll, gewürzhaftem Zuckergeschmack. Okt. Nov.

Der Baum wächst auf Wildling lebhaft und ist fruchtbar, gedeiht auf Quitte nicht.

222.** Rostfarbige Butterbirne.

Klein. Kreiselförmig, mehr zur Kugel- als zur wahren Bergamottenform sich neigend. Hellgelb. Etwas goldartigen Rostanflug. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, überfließend, butterhaft, angenehm, gewürzhaft, süßweinig. Nov. Dez.

Der Baum wächst nicht frech, ist aber fruchtbar. Kümmert auf Quitte.

228.* Amalia.

Ansehnlich groß. Birnförmig, auch pyramidalisch. Hohes Citronengelb. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, fein, saftig, schmelzend. Der Geschmack ungemein stark, süß, zimmtartig. Nov. Dez.

Der Baum gemäßigt. Gedeiht auf Quitte.

242.* Noirchain.

Mäßig groß. Abgestumpft kegelförmig. Hellgelb. Riecht und welkt nicht. Fleisch mattweiß, sehr saftig, ganz schmelzend, von einem fein gewürzhaften, süßweinsäuerlichen Geschmack. Okt. Nov.

Der Baum wächst lebhaft, und ist tragbar. Auf Quitte.

243.* Louis XII.

Mäßig groß. Gleich hoch und breit. Gelb, an der Sonne etwas geröthet, und stark rostig. Fleisch fein, ganz schmelzend, von einem erhabenen, stark gewürzhaft, zimmtartigen Zuckergeschmack. Anf. Sept.

245.** Liegel's Dechantsbirne.

Sehr groß, rund, bergamottförmig. Farbe goldartig, aber fast ganz mit Rost überzogen, an der Sonne selten etwas rothe Erde. Welkt nicht. Das Fleisch ganz schmelzend, überfließend von Saft, von einem erhabenen, kräftigen Zuckergeschmack. Okt. Nov.

Der Baum treibt lebhaft, ist fruchtbar, und überrascht durch seine sehr großen gehäuften Früchte. Gedeiht auf Quitte. Von Diel so benannt.

Digitized by Google

252.* Argusbirne.

Mittlere Größe. Die Form der Herbſtbergamotte. Helles Citronengelb ohne Röthe. Ohne Geruch und nicht welkend. Weißes, etwas körniges, ſaftvolles Fleiſch, mit einem feinen, zimmtartigen Zuckergeſchmack, der aber etwas Einſchneidendes hat. November.

Der Baum wächſt nicht auf Quitte.

253.** Mayer's frühzeitige Butterbirne.

Mittler Größe. Etwas kreiſelförmig. Schönes Hellgelb ohne Röthe. Das Fleiſch fein, überfließend von Saft, butterhaft ſchmelzend. Okt.

256.*** Burchardt.

Anſehnlich groß. Eiförmig. Hellgelb ohne Röthe. Das Fleiſch ganz ſchmelzend, von Saft überfließend. Von einem angenehmen, gewürzhaften, alantartigen Geſchmack. Ende Okt.

260.* Gefundene.

Klein. Hellgelb. An der Sonnenſeite hellerdartig Roth verwaſchen. Das Fleiſch fein, ſtark riechend, von Saft überfließend, der grauen Herbſtbutterbirne an Geſchmack ähnlich. Anfangs Okt.

275.*** Geſtreifte Hermannsbirne.

Groß, kegelförmig, gelblichgrün, mit ſchönen, gelben Streifen, wie die Schweizerhoſe, an Lager faſt ganz gelb. Fleiſch weißlich, ſehr ſaftig, butterhaft ſchmelzend, von einem erhabenen, feinen Zuckergeſchmack. Nov. Dez.

Der Baum wird mäßig groß und iſt fruchtbar. Nicht auf Quitte.

277.* Franchipane.

Mittelmäßig groß. Eiförmig. Citronengelb, an der Sonnenſeite etwas blutartig roth. Riecht nicht, und welkt etwas. Das Fleiſch ſaftig, von einem ſehr angenehmen, zuckerartigen Geſchmack. Ende Okt.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Hochſtämmig.

279.** Herbſtbirne ohne Schale.

Mittelmäßig groß. Eiförmig. Gelblich grün. Hat einen angenehmen Geruch, und welkt nicht. Ein mattweißes, ſaftvolles, butterhaft ſchmelzendes Fleiſch von zuckerartigem Geſchmack. Anf. Okt.

Der Baum wächſt Anfangs ſehr ſtark, liefert hochſtämmig die beſten Früchte, iſt eigenſinnig auf Boden, der warm und nicht naß ſeyn muß.

Digitized by Google

287.** Englische Sommerbutterbirne.

Mäßig groß, birnförmig, zuweilen etwas länglich-eiförmig, gelblich. Hellgrün, mit sehr wenig erdartiger Röthe. Punkte charakteristisch, sehr zahlreich. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, fein, überfließend von Saft, butterhaft schmelzend, sich ganz in Saft auflösend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Halben Sept.

Baum wächst lebhaft auf Wildling, auf Quitte schwach, indem er zu frühe trägt.

294.* Klinkhardt's Bergamotte.

Mittlerer Größe. Hellgelb, mit etwas bräunlichem Rost überzogen. Das Fleisch saftreich, butterhaft schmelzend, von Bergamottengeschmack. Anf. Okt.

244.** Schöne und Gute.

Groß. Bergamottförmig. Schönes Hellgelb, an der Sonnenseite etwas geröthet. Das Fleisch sehr weiß, etwas weinig, von eigenthümlich, parfümirtem Zuckergeschmack. Anf. Okt.

Der Baum wächst stark.

356.* Je länger je lieber.

Mittelmäßig groß. Regelmäßig birnförmig. Gelblich. Riecht und welkt nicht. Hat feines, mattweißes, butterhaft-schmelzendes Fleisch, von sehr angenehmen Zuckergeschmack. Anfangs Okt.

Der Baum lebhaft, bildet auf der Quitte fruchtbare Pyramide.

III. Ordnung.

Winterbirnen.

2.* Lange, grüne Winterbirne.

Groß. Lang kegelförmig. Gelbliches Grün ohne Röthe. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, sehr saftvoll, von einem gewürzhaften, rosig-zuckerartigen Geschmack. Dez. Jan.

Der Baum erreicht mittelmäßige Größe, und kömmt auf der Quitte fort. Zwerg und Hochstamm.

21.* Winterambrette.

Klein, rund, grüngelblich. Riecht und welkt nur wenig. Fleisch grünlich-weiß, sehr saftig, äußerst erhaben, zuckerartig-süß. Nov. Febr.

Der Baum bleibt klein und ist äußerst fruchtbar, gedeiht auf Quitte.

Digitized by Google

25.** Bergamotte von Bugi.

Mittelmäßig groß. Platt kreiselförmig. Blaßgelb ohne Röthe. Riecht nicht, und welkt wenig. Das Fleisch mattweiß, körnig, in naßkalten Jahren, halb schmelzend, sonst von einem sehr angenehmen, zuckerartigen Geschmack. März. Apr.

Der Baum hat starken Wuchs und große Fruchtbarkeit. Fordert zur Vorzüglichkeit guten Boden und heiße Wand.

30.** Kolmar Mannabirne.

Groß. Etwas länglichstumpf, abgespitzt. Hellgrün. Der Geruch äußerst schwach, welkt etwas. Das Fleisch grünmattweiß, höchst erhaben, von stoßbarem Zuckergeschmack, ähnlich der Herbstbergamotte. Jänner. April.

Baum wächst lebhaft auf Wildling, weniger auf Quitte, die er aber auch verträgt. Eigensinnig auf Standort und Boden, fordert durchaus warme Lage, die Näße verabscheuend. Hochstamm.

37.** Virgouleuse.

Groß. Lang kegelförmig. Grüngelb, etwas braune Röthe an der Sonnenseite. Welkt sehr wenig, und riecht angenehm. Das weißgelbliche, saftvolle, butterhaft schmelzende Fleisch hat zuckerartigen Geschmack, und etwas Muskatellersäure. Dez. Jan.

Der Baum hat lebhaften Wuchs, schickt sich in jede Unterlage. Eigensinnig auf Tragbarkeit.

41.** Wildling von Chaumontel.

Groß. Lang und dickbauchig. Goldgelb aussehend, mit einem etwas zimmtfarben Rost, und erdartigen Roth, bald flammen- bald streifenartig. Riecht nur schwach, und welkt auch spät gebrochen. Hat ein weißes, vollsaftiges Fleisch, dessen Geschmack zuckerartig, und der grauen Herbstbutterbirne ähnlich ist. Jänner. Febr.

Der Baum wird nicht groß, aber reichlich fruchtbar. Fordert einen warmen, vor Wind geschützten Sonnenstand, trockneu, und schweren Boden. Will auf Quitte nicht gedeihen.

44.** Kalvillebirne.

Mäßig groß. Dickbauchig, hoch. Schön citronengelb. Selten erdartige Röthe. Das Fleisch weiß, fein körnig, saftig, schmelzend, angenehm fein, weinsäuerlich, muskatellerartig, süß. Febr. April.

Der Baum lebhaft, sehr fruchtbar.

45.** Hermannsbirne.

Groß. Nähert sich der Kegelform. Raues blaßgrün, ins Gelbliche spielend, ohne Röthe. Riecht und welkt bei guter

Digitized by Google

Aufbewahrung nicht. Ein mattweißes, körniges, überaus saftvolles Fleisch mit einem sehr feinen, muskatellerartigen citronenöhlichten Geschmack. Dez. Febr.

Der Baum wächst selbst auf Quitte lebhaft, und ist ungemein fruchtbar, fordert guten Boden und warme Lage. Ausgesucht gut.

48.*** Hochheimer Butterbirne.

Groß, kegelförmig. Gelblichgrün, am Lager fast ganz gelb. Riecht und welkt nicht. Fleisch weißlich, zart, saftvoll, von einem butterhaft-schmelzenden, fein-muskatellerartigen Zuckergeschmack. Dez. Jänner.

Baum wird mäßig groß, und scheint fruchtbar zu seyn.

57.** Bergamotte von Soulers.

Mittelmäßig groß, rundeiförmig, ähnlich der grünen Herbstzuckerbirne, noch mehr dem Winterdorn. Farbe grasgrün, spät im Liegen hell gelblichgrün, mit vielen graubraunen Punkten. Fleisch mattweiß, saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem süßen, erhabenen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Nov. Hält sich bis im März.

Der stark wachsende Baum trägt frühzeitig und reichlich. Hochstamm und Zwerg auf Quitte, in gutem, trocknem Boden und warmer Lage, in unserem Klima gewöhnlich nur halbschmelzend und abknackend.

64.*** Jagdbirne.

Klein. Eiförmig. Grüngelb. Riecht fein, und welkt nur wenig. Das weiße, fein muskirte Fleisch fließt über vom Saft und schmeckt sehr erhaben, zuckerreich, muskatellerartig. Nov. Dez.

Der Baum mäßig groß, ausnehmend fruchtbar. Kümmert auf Quitte. Hochstämmig vortrefflich, fordert aber gute Lage und warmen Boden. Die Frucht hat charakteristisch eine hakenähnliche Narbe am Stiel, sieht übrigens aus wie eine kleine Holzbirne.

79.** Erzherzog Karl.

Ansehnlich groß. Abgestumpft kegelförmig, ähnlich der Herrmannsbirne. Gelblich grün, bisweilen an der Sonnenseite erdartige Röthe. Das Fleisch weiß, saftreich, butterhaft schmelzend, fein, rosenartig. Dez. Jänner.

Der Baum wächst gemäßigt, trägt reichlich Nicht auf Quitte.

89.** Jaminette.

Groß, ziemlich kreiselförmig. Hellgrün ins Gelbliche sich neigend. Selten etwas Röthe, mit häufigem, zimmtfarbigem

Digitized by Google

Rost. Riecht schwach, und welkt etwas. Das Fleisch weißgelblich, überfließend vom Saft, von einem erhabenen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Nov. Dez.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und liefert viele Früchte. Verträgt die Quitte.

90.** Hardenpont's Winterbutterbirne.

Groß. Meistens kreiselförmig. Anfangs bleichgrün, zuletzt hell citronengelb ohne alle Röthe. Riecht und welkt nicht. Das weiße, sehr feine Fleisch fließt über vom Saft. Wahrhaft köstlicher, weinartiger, starker Zuckergeschmack von ausgesuchtester Güte, der die Kolmar hinter sich läßt. Nov. Jänner.

Der Baum nicht groß, aber fruchtbar. Gedeiht auf Quitte recht gut. Eine der ersten Winterbirnen. Ist auch verbreitet unter den Namen: Kronprinz Ferdinand von Oesterreich. Eine der ersten Birnen.

93.** Preul's Kolmar.

Mittelmäßig groß. Länglich kreiselförmig. Citronengelb mit einem leichten, erdartigen Roth an der Sonnenseite. Riecht nicht, und welkt etwas. Das gelblich weiße, sehr feine Fleisch fließt über vom Saft, und der herrliche Zuckergeschmack ist erhaben, fein zimmtartig. Nov. Jänner.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß, und trägt reichlich. Kömmt auf Quitte fort.

94.** König von Baiern.

Mittelmäßig groß. Form und Güte der Frucht, so wie die Vegetation des Baumes ähnlich der Preul's-Kolmar. Hohes Citronengelb mit etwas Röthe. Riecht nicht, welkt etwas. Das Fleisch weiß, saftig, fein, von einem erhabenen, gewürzhaften, sehr angenehmen, fein weinartigen Zuckergeschmack. Nov. Dez.

Der Baum wächst gemäßigt, ist gesund, und trägt reichlich. Scheint die Quitte nicht besonders zu lieben.

98.* Hardenpont's frühzeitige Kolmar.

Mittelmäßig groß. Rundkreiselförmig; oft auch etwas länglich. Schönes Gelb. Das Fleisch weiß, feinkörnig, überfließend vom Saft, ganz butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, erfrischenden Muskatellergeschmack. Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft.

101.* Bose's Flaschenbirne.

Groß. Grundfarbe, gelb mit zimmtfarbigem Rost, wie Passa-Tutti. Fleisch mattweiß, butterhaft schmelzend. Dez. Jänner.

Digitized by Google

108.* Fourcroy.

Mittelmäßiger Größe. Bald länglich, bald rund. Citronengelb mit dünnem, zimmtfarbigem Rost überzogen. Ein leichter Anflug von Röthe verschönert die Frucht. Riecht nicht, und welkt nur zuletzt etwas. Das Fleisch mattweiß, fein, recht saftreich, von einem zuckerhaften, recht angenehmen Zimmtgeschmack. Dez. Jänner.

Der pyramidenförmige Baum ist frühzeitig tragbar. Kommt auf Quitte fort.

131.*** Kronprinz Ferdinand von Oesterreich.

Ist mit Nro. 90 Hardenpont's Winterbutterbirne gleich. Darf in keinem Garten fehlen, gibt auf Wildling recht schöne, kleine, jährlich tragbare Zwerge.

132.* Koloma's Karmeliterbirne.

Mittlerer Größe, kegelförmig, hellgelb, an der Sonne eine erdbraune Röthe. Punkte zahlreich, aber wenig bemerkbar. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, ganz schmelzend, saftvoll, recht gewürzhaft, von einem angenehmen, fein zimmtartigen Zuckergeschmack. Ende Dez. Hält sich 3 Wochen.

Der Baum wächst lebhaft.

148.** Englische, lange, grüne Winterbirne.

Mittelgröße. Mehr kegelförmig, als wahrhaft birnförmig. Der langen, grünen Herbstbirne zu vergleichen. Grünliches Hellgelb. Muskirten Geruch, den sie beim welken verliert. Das saftige, weiße Fleisch hat einen feinen, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Nov. Jänner.

Der Baum wächst stark und trägt viel. Hochstämmig vortrefflich.

150.* Prinzessin von Oranien.

Mittlmäßig groß. Gelb mit vielem bräunlichen Rost, die Sonnenseite röthlich. Sehr saftvoll schmelzend, säuerlich. Dez. Jan.

152.* Grüne, langstielige Winterhirtenbirne.

Groß. Ziemlich bergamottenförmig. Grün, etwas in's Gelbliche schillernd, mit etwas bräunlicher Röthe. Riecht stark muskirt, und welkt nicht. Das Fleisch grünlich weiß, fein, saftvoll, von einem eigenthümlich, zuckerartigen, erhabenen Muskatellergeschmack. Dez. Febr.

Der Baum wächst lebhaft, fordert trocknen, warmen Stand, sonst bleibt die Frucht wässerig. Stirbt auf Quitte langsam ab.

Digitized by Google

161.** Koloma's Frühlingsbirne.

Kaum mittelmäßig groß. Eine Dechantsbirne. Gelblich, aber faſt ganz mit Roſt überzogen. Fleiſch überfließend vom Saft, butterhaft ſchmelzend. Von einem vortrefflichen, feinen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Dez. Jänner.

Der Baum treibt auf Quitte ſchöne, gemäßigte Zwerge. Aeußerſt fruchtbar.

173.* München de Gand.

Klein, faſt birnförmig, aber kurz, faſt ganz mit grauem Roſt überzogen. Riecht nicht und welkt ſtark. Fleiſch etwas gelblich, butterhaft ſchmelzend, von einem ſüßen, fein gewürzten Geſchmack. Dez. Jänner.

Der Baum wird nicht groß, iſt aber äußerſt fruchtbar. Warmen Sonnenſtand, dann eine köſtliche Birne. Für den Sortenſammler.

175.* Neue, ſpäte Winterdechantsbirne.

Mittelmäßiger Größe. Der Kaiſerbirne in der Form ſehr ähnlich. Schön citronengelb, an der Sonnenſeite mit einem erdartigen Roth. Das Fleiſch mattweiß, fein, voll Saft, butterhaft ſchmelzend, von einem angenehm, gewürzhaften, fein zimmtartigen Zuckergeſchmack. März. April.

Der Baum wächſt ſehr lebhaft. Kommt gut auf Quitte fort.

178.* Graue Muskatellerbirne.

Anſehnlich groß. Bergamottartig, plattrund. Gelbgrün, dem Wildling von Motte ähnlich. Welkt und riecht nicht. Deren Fleiſch mattweiß, fein, körnig, überfließend vom Saft, im Munde zerſchmelzend, von einem ſehr angenehm gewürzhaften, eigenen Muskatellergeſchmack. Dez.

Der Baum wächſt lebhaft. Hochſtämmig geräth ſie ſehr gut.

179.** Hildesheimer Winterbergamotte.

Groß. Ungeſtaltet augeiförmig. Gelblich-grün. Welkt nicht. Das Fleiſch weiß-gelblich, ſehr ſaftig, butterhaft, von einem höchſt erhabenen, etwas muskatellerartigen, feinen Zuckergeſchmack. Dez. März.

Der Baum treibt mäßig ſtark, iſt äußerſt fruchtbar. Eine ſchätzenswerthe Frucht.

182.* Kolmar van Mons.

Mittelmäßig groß. Kreiſelförmig, gelblich. Das Fleiſch ſaftvoll, abknackend, und von einem feinen, zimmtartigen Zuckergeſchmack. Frühjahr.

Digitized by Google

189.** Schönlin's Stuttgarter späte Winterbutterbirne.

Ansehnlich groß. Von lang-kegelförmigem Ansehen; mit der St. Germain viele Aehnlichkeit. Hohes Citronengelb, auf der Sonnenseite goldartige Röthe. Welkt. Das Fleisch schön weiß, überfließend vom Saft, körnig, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehmen, fein muskatellerartigen Zuckergeschmack. Febr. März.

Der Baum wächst lebhaft. Zu Zwerg nur auf Wildling. Stirbt auf Quitte.

195.** Liegel's Winterbutterbirne.

Mäßig groß. Eiförmig, gelblich-grün. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, feinkörnig, markig, butterhaft, gewürzhaft, von einem zimmtartigen, köstlichen Zuckergeschmack, ähnlich der Herbstbergamotte. Dez. Jan.

Der Baum treibt gemäßigt, und ist bald sehr fruchtbar. Gibt hochstämmig noch die besten Früchte, taugt zu Zwergen auf Wildling und auch auf Quitte. (Vom Herrn Pfarrer Langecker in Buschitz bei Töplitz, durch Befruchtung aus Same erzogen, so benennt.)

201.** Grüne Winterherrnbirne.

Groß. Ihre Form veränderlich, doch mehr rund als stumpf, kreiselförmig. Gelblich-grün. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, vom Saft überfließend, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, fein muskatellerartigen, weinigen Zuckergeschmack. Nov. Dez.

Der Baum wächst langsam. Kümmert auf Quitte. Hochstamm.

219.* Maskon.

Ansehnlich groß. Ist länglich dickbauchig, gelblich. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, körnig, saftvoll schmelzend, von einem sehr angenehm, stark muskatellerartigen Weingeschmack. Febr.

Der Baum hat einen lebhaften Wuchs, kommt auf Quitte nicht fort.

230.** Lauer's Butterbirne.

Groß, ziemlich eiförmig, und gehört in die Familie der Dechantsbirnen. Von Farbe hellgelb. Einzelne braune Rostflecken. Geruchlos, und etwas welkend. Ein schönes weißes, sehr saftreiches, schmelzendes Fleisch mit einem feinen, bergamottartigen Zuckergeschmack. Jän. März.

Der Baum wächst nur mäßig. Kommt auf Quitte nicht fort. Warme Wand.

Digitized by Google

248.** Fürstenzeller große Winterbergamotte.

Sehr groß, fast rund, bisweilen etwas oval. Gelb, stark rostig, an der Sonne bräunlich. Fleisch weiß, markig, fein, von einem sehr erhabenen, etwas muskatellerartigen, feinen Zuckergeschmack. Nov. Dez.

Der Baum sehr lebhaft. Gedeiht auf Quitte vortrefflich und ist jährlich strotzend tragbar. Charakteristisch ist ihr sehr langer Stiel. Darf in keinem Garten fehlen.

249.** Lange, gelbe Winterbirne.

Ansehnlich groß. Lang, kegelförmig. Schön, blaßes Citronengelb. Hat nur einen schwachen Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig, saftreich, im Munde schmelzend, von einem rosenartigen, angenehmen Zuckergeschmack. Dez.

Der Baum wächst mäßig. Kommt auf Quitte und auch hochstämmig sehr gut fort.

251.* Bollweiler Butterbirne.

Groß, eiförmig, grün, welkt. Butterhaft schmelzend, von sehr edlem Geschmacke. April. Mai.

Der Baum treibt gemäßigt, und ist tragbar. Zwerg auf Wildling. Warme Wand.

254.* Johann Dewitte.

Klein. Abgestumpft kreiselförmig. Hellgelb. Welkt. Das sehr feine Fleisch ist gelblich, saftreich, schmelzend, mit einem sehr angenehm, kräftigen, erhabenen Zuckergeschmack. Jänner. Februar.

Der Baum hat einen lebhaften Wuchs. Auf Quitte und Wildling fortkommend. Die Frucht erfordert kühles Lager, sonst welkt die Frucht sehr.

276.** Dornige Kolmar.

Ansehnlich groß, dick kegelförmig, grün, am Lager gelblichgrün, rostig gefleckt. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weiß, überfließend vom Saft, körnig, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, zuckersüßen Fleisch. Jan. Feb.

Der Baum hat mäßigen Trieb, und scheint tragbar zu sein. Eine der besten Winterbirnen.

298.** Bolarmud.

Ansehnlich groß, dickbauchig, kreiselförmig, hellgrün ohne Röthe, etwas rostig. Fleisch saftreich, butterhaft schmelzend, von einem angenehm, zimmtartigen, wahren Zuckergeschmack. Dez. Jän. Warmen Sonnenstand.

Digitized by Google

310.** Sächsische, lange, grüne Winterbirne.

Von ansehnlicher Größe. Lang aussehend, abgestumpft-kegelförmig. Blaßgrün. Ohne wahren Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, sehr saftig, butterhaft schmelzend, von einem sehr angenehm, gewürzhaften, zuckerartigen Geschmack. Dez. März.

Der Baum wächst lebhaft. Kommt auf Quitte recht gut fort.

321.** Englische Winterbutterbirne.

Mäßig groß. Lang, birnförmig. Grünlich-gelb. Das Fleisch schmelzend, von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Febr. März.

324.* Markbirne.

Ziemlich groß, kegelförmig, blaßgrün. Riecht und welkt nur wenig. Das Fleisch gelblich weiß, grobkörnig, saftvoll, butterhaft schmelzend, von einem erhabenen, zuckerartigen Geschmack. Dez. Jän.

Der Baum wächst stark.

330.** Beauchamps.

Die Frucht ist einer Kaiserbirne sehr ähnlich. Auf der Sonnenseite röthlich, das Fleisch überfließend vom Saft, erhaben und köstlich. Nov. Dez.

332.* Dagobert.

Mittelmäßig groß. Bald kreiselförmig, bald konisch. Grüngelblich. Ohne Geruch, welkt etwas. Das Fleisch schön gelblich, angenehm riechend, körnig, sehr saftig, schmelzend, von einem zuckerartigen, fein muskirten Geschmack. Dez. Febr.

Der Baum wächst ungemein lebhaft. Nur hochstämmig.

II. Klasse.

Schmalzbirnen.

Mit halbschmelzendem Fleisch.

Diese Klasse enthält ebenfalls köstliche, oder doch noch gute Tafelbirnen. Sie sind sehr saftig und geschmackvoll. Das Fleisch im Kauen etwas oder ziemlich rauschend, bisweilen etwas abknackend, läßt sich aber doch ganz in Saft auf.

I. Ordnung.

Sommerbirnen.

5.* Salzburgerbirne.

Mittlerer Größe. Kurz, abgestumpft-kegel- oder etwas kreiselförmig. Gelb mit vieler erdartiger Röthe. Riecht wenig.

Digitized by Google

Das Fleisch gelblich, nicht zu saftig, von einem erhabenen, gewürzhaften Geschmack. Aug.

Der Baum wächst stark, wird sehr groß, aber spät tragbar. Treibt auf Quitte sehr stark. Hat nur im Hochstamm ihren wahren Parfüm. Allgemein beliebt.

7.* Sommer-Apothekerbirne.

Groß. Von bauchiger, und sehr veränderlicher Form. Goldgelb. Riecht sehr angenehm muskirt, welkt nicht. Das Fleisch weiß, grobkörnig, im Kauen rauschend, fast schmelzend, steinig, von einem sehr angenehm, zuckersüßen Muskatellergeschmack. Sept.

Der Baum wächst stark, kommt auf Quitte fort. Erfordert guten Boden.

8.* Honigbirne.

Klein, fast rund, braunroth. Riecht nicht. Fleisch gröblich, etwas abknackend, saftig, und von einem recht lieblichen, zuckersüßen Geschmack. Sept.

Der Baum groß, gesund, äußerst tragbar. Gedeiht auf Quitte gut. Hochstämmig.

10.** Frauenbirne.

Groß. Kurz-eiförmig. Gelb, an der Sonne stark braunroth. Fleisch fast butterhaft, etwas muskatellerartig, zuckersüß. September.

Der Baum wächst selbst auf Quitte stark, und ist mäßig fruchtbar. Hat charakteristisch dicke Sommerzweige. Eine der besten Sommerbirnen, und ist nebstbei groß. Guter Boden, warme Lage.

14.** Glasbirne.

Mäßig groß. Birnförmig. Grünlich-gelb, mit erdartigem Roth. Riecht nicht. Ein weißes, körniges, saftvolles Fleisch, von einem sehr guten, schmelzenden, weinsäuerlichen Muskatellergeschmack. Aug. Sept.

Der Baum wird groß und ungemein fruchtbar. Liefert auf Hochstamm die besten Früchte. Gedeiht auf Quitte. Eine der besten Sommerbirnen.

16. Johannesbirne.

Klein, regelmäßig, birnförmig, hellgelb. Selten etwas Röthe. Das Fleisch mattweiß, etwas grobkörnig, saftvoll, von einem süßen, fein zimmtartigen Geschmack. Juli.

Der Baum wird groß. Hat auf der Quitte frechen Wuchs.

Digitized by Google

35. Grüne Sommer-Muskatellerbirne.

Klein, abgestutzt, kegelförmig, hellgrün. Hat einen ungemein angenehmen, stark muskirten Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch riecht stark, ist weißlich, grobkörnig, im Kauen abknackend, saftvoll, und von einem süßsäuerlichen, starken Muskatellergeschmack. Sept.

Der Baum wächst lebhaft.

36. Frühe Muskateller.

Mäßig groß. Birnförmig. Gelb, an der Sonnenseite roth. Riecht stark muskirt. Fleisch abknackend, saftig, von einem stark muskatellerartigen, etwas herbsüßen Geschmack. Aug.

Der Baum treibt stark, ist jährlich tragbar. Mehr schön als gut. Für den Obstmarkt vortrefflich.

46.* Römische Schmalzbirne.

Groß. Schön birnförmig. Anfangs Seladon. Die Sonnenseite mit einem flammenartigen, bräunlichen Roth leicht angelaufen. Zuletzt citronengelb mit hellem Karmoisinroth. Riecht ungemein stark, und moschusartig. Das Fleisch weiß, sehr saftvoll, etwas grobkörnig, mit dem angenehmsten, erhabensten Zuckergeschmack. Aug. Sept.

Der Baum vegetirt ungemein lebhaft. Geräth in allen Lagen. Bringt hochstämmig die schönsten Früchte.

47.* Sommer-Robine.

Mäßig groß. Rund, kreiselförmig, blaßgelb. Riecht ungemein stark muskirt, und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, feinkörnig, nicht saftreich, von erhabenem Muskatellergeschmack. August.

Der Baum treibt ungemein stark und kommt in jeder Lage, und auf jeder Unterlage gut fort.

54.* Schmalzbirne von Brest.

Mittelmäßig groß. Etwas kreiselförmig. Gelblich-grün. Die Sonnenseite mit schöner Blutfarbe verwaschen. Riecht nicht. Das weiße, körnige, saftreiche, nicht schmelzende, sondern markige Fleisch schmekt sehr angenehm zuckerartig mit etwas Rosenparfüm. Aug. Sept.

Der Baum wächst nur mäßig. Kommt auf Quitte gut fort. Fordert hochstämmig guten warmen Boden; sonst wird die Frucht steinig.

58.* Gute Graue.

Mäßig groß. Kegel- und etwas birnförmig. Gelblich grau mit Rost überzogen. Riecht wenig. Das Fleisch gelb

Digitized by Google

lich, saftvoll, körnig, fast ganz schmelzend, von einem angenehmen, zuckerartigen Geschmack. Aug. Sept.

Der Baum wächst stark. Verdirbt auf Quitte.

69.* Rousselet von Rheims.

Klein. Schön birnförmig, hellgelb, mit vielem Braunroth. Riecht stark, und fast bisamartig, wird aber schnell teig. Das Fleisch mattweiß, stark vom Geruch, nicht zu saftreich, markig, dabei körnig, von einem eigenthümlichen, gewürzhaften, feinbisamartigen Geschmack. Sept.

Starker, schöner Baumwuchs. Gibt auf Hochstamm bessere Frucht.

73.* Robert's Muskatellerbirne.

Klein, bauchig, kegelförmig. Grünlich-gelb ohne Röthe. Riecht sehr angenehm, stark muskirt. Das Fleisch mattweiß, fein-körnig, sehr saftig, der Muskatellergeschmack erhaben, gewürzhaft, süß. Juli.

Der Wuchs des Baumes sehr stark und mächtig. Hochstamm. Stirbt auf Quitte.

82.* Friedrich von Preußen.

Mäßig groß. Kreiselförmig. Hohes Gelb, an der Sonnenseite etwas bräunlich. Riecht schwach. Weißes, körniges, sehr saftiges Fleisch, von einem feinen, alantartigen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Okt.

Der Baum wächst lebhaft.

126.* Frühe, wohlriechende Pomeranzenbirne.

Mittlerer Größe. Kreiselförmig, nähert sich der Bergamottform. Schönes Citronengelb. An der Sonnenseite mit einem leichten rosen- oder karmoisinartigen Roth. Riecht sehr stark, angenehm muskirt. Hat ein weißes, feinkörniges, etwas abknackendes, doch schmelzendes Fleisch, von süßem Muskatellergeschmack. Juli. Aug.

Der Baum wächst stark, und gedeiht auf Quitte. Ist kenntlich durch seine dicken Sommerzweige.

133.* Schönste Sommerbirne.

Groß. Sehr schön. Hellgelb mit schöner rother Farbe an der Sonnenseite, bisweilen fast um die ganze Frucht. Lang, birnförmig. Fleisch weiß, etwas schmelzend, meistens etwas abknackend, nicht zu saftig, von einem stark muskatellerartigen, angenehm süßen, aber etwas zusammenziehenden Geschmack. Ende August.

Der Baum wird sehr groß und ist äußerst fruchtbar. Ge-

Digitized by Google

deiht auf Quitte. Mehr schön als gut. Herrlich für den Obstmarkt.

147.* Erzherzogsbirne.

Groß, abgestumpft-kegelförmig. Hellgelb mit schwachem, braunem Roth an der Sonnenseite. Riecht muskirt, und welkt nicht. Das Fleisch ist weiß, etwas grobkörnig, ziemlich saftreich, von einem Zuckergeschmack. Aug.

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Gedeiht hochstämmig, als auch als Zwerg auf Quitte vortrefflich.

154.* Dühamel's Rosenbirne.

Mäßig groß. Der rothen Bergamott an Form gleich. Hellgelb mit erdartigem Roth an der Sonnenseite. Riecht nicht. Das mattweiße, körnige, sehr saftvolle Fleisch ist von einem zuckerartigen, gewürzhaften Muskatellergeschmack. Wird bald teig. Aug. Sept.

Der Baum wird stark. Gedeiht auf Quitte sehr gut.

155. Bergamott-Cadette.

Mittelmäßig groß, ziemlich bergamottförmig, der rothen Herbstbutterbirne sehr ähnlich. Am Lager schön citronengelb, mit etwas erdartiger Röthe. Punkte häufig hellbraun mit etwas Rost. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, körnig, ziemlich fest, halbschmelzend, saftvoll, von einem süßen, gewürzhaften stark muskatellerartigen Zuckergeschmack. Halben Okt.

Der Baum wächst lebhaft, wird groß.

156.* Sommer-Krasanne.

Klein. Wahrhaft bergamottförmig. Hellgelb. Riecht nicht. Fleisch weiß, saftvoll, feinkörnig, von einem gewürzten zuckerartigen Geschmack. Aug.

Der Baum wird groß und ungemein fruchtbar. Gedeiht nur auf Hochstamm.

159.* Große, schöne Jungfernbirne.

Ansehnlich groß. Birnförmig mit einem aufgetriebenen Bauch. Grünlich gelb. Charakteristisch stark punktirt. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, körnig, saftig, etwas rauschend, von einem sehr lieblichen, feinen, süßweinsäuerlichen Muskatellergeschmack. Aug. Sept.

Der Baum groß und sehr fruchtbar, gedeiht auf Quitte. Gibt sehr schöne Hochstämme.

167.* Zwibotzenbirne.

Mittlere Größe. Rund, lichtgrün. Das Fleisch weiß, butterhaft schmelzend, von einem weinsäuerlichen, erhabenen Geschmack. Aug.

Digitized by Google

Der Baum wird sehr groß und fruchtbar. Kommt auf Quitte gut fort. Wird in Oesterreich häufig gezogen und ist sehr beliebt.

169.* Canning.

Mäßig groß, rundlich, grünlichgelb. Riecht nicht. Das Fleisch weißlich, halbschmelzend, von einem angenehm erhabenen, süßen Geschmack. Aug. Sept.

Der Baum treibt hochstämmig äußerst stark, und ist strotzend tragbar.

234.* Bergamotte d'Heem's.

Klein, bergamottförmig, blaßgelb. Ohne Geruch. Das Fleisch grobkörnig, überfließend vom Saft, mit einem sehr süßen, fein gewürzten Geschmack. Sept.

Der Baum wächst sehr lebhaft.

268.* Graue Sommerbirne.

Groß. Eiförmig. Die gelbe Farbe ist meistens ganz mit braunem Rost überzogen. Riecht muskirt. Das Fleisch ist weiß, fast schmelzend, von einem sehr angenehm, muskatellerartigen Zuckergeschmack. Aug. Sept.

Der Baum wird groß, ist sehr fruchtbar. Gedeiht auf Quitte gut.

269.* Braune Sommerbirne.

Groß, rund, grün, fast ganz mit braunem Rost überzogen. Fleisch weißgelblich, saftig, halbschmelzend, von einem süßen, feinen Zuckergeschmack. Halben Sept.

Der Baum wächst stark und belaubt sich auffallend dicht, ist aber mittelmäßig tragbar.

270. Gelbe Sommerapothekerbirne.

Sehr groß. Bauchig, lang, am Stiele abgestumpft. Schön citronengelb. Starken, angenehmen Muskatengeruch, welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, körnig, überfließend vom Saft, etwas rauschend im Kauen. Der Geschmack etwas feinsäuerlich, stark muskatellerartig, süß. Aug. Groß, schön, ohne großen Werth.

Der Baum nur mäßig wachsend, kommt aber auf Quitte sehr gut fort, und ist mäßig tragbar.

271.* Knoop's französische Zimmetbirne.

Mittlere Größe. Kreisel- oft auch birnförmig. Schön citronengelb mit etwas brauner Röthe. Riecht stark muskirt. Das Fleisch weiß, körnig, überfließend vom Saft, im Munde sich auflösend, von einem angenehm, süßen, starken Muskatellergeschmack. Aug.

Der Wuchs des Baumes ist stark. Tragbar.

Digitized by Google

272.** Gelbe Frühbirne.

Klein. Fast birnförmig. Schön gelb. Riecht nicht. Fleisch fast schmelzend, erhaben, zuckersüß. Jul.

Der Baum wächst äußerst stark, treibt auf Quitte zu mächtig, und trägt daher auf dieser nur, wenn der Zwerg hoch und breit ausgebreitet wird. Zwar eine keine, aber eine der besten und frühesten Sommerbirnen. Als Hochstamm äußerst tragbar.

173.* Große Sommersirenne.

Ziemlich groß, sehr schön, dickbauchig, wahrhaft birnförmig, gelblich-grün, am Lager schön citronengelb ohne Röthe. Punkte klein, zahlreich, grün. Riecht sehr angenehm und welkt nicht. Fleisch weiß, etwas grobkörnig, etwas rauschend, doch auflöslich, voll Saft, von einem etwas wässerigen, fein rosenartigen, säuerlichen Geschmack. Anf. Aug. Hält sich, etwas grün abgethan, 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft und ist ungemein fruchtbar.

280.* Kassolet.

Klein, birnförmig, hellgelb. Riecht fein muskirt, und welkt nicht. Das Fleisch grünlich-weiß, wässerig, körnig, sehr saftig, von einem stark muskirten, zuckersüßen Geschmack. Aug. September.

Der Baum wächst lebhaft. Kommt auf Quitte ungemein gut fort, fordert aber warmen, trocknen Boden und warmen Stand.

293.* Meisners Großvatersbirne.

Fast klein, kreiselförmig, hellgelb, fast ganz mit Rost überzogen. Fleisch sehr saftig, halb schmelzend, von einem gewürzten, stark zimmtartigen Zuckergeschmack. Ende Aug.

Eine schätzbare Birne in der Oekonomie.

295.* Brüsseler grüne Madame.

Ansehnlich groß, hellgelb ohne Röthe, lang kegelförmig. Fleisch saftig, halb schmelzend, angenehm gewürzhaft, alantartig. Halben Aug. Für den Obstmarkt.

350.* Karmeliter Zitronenbirne.

Mittelmäßig groß, kurz kegelförmig, grünlich-gelb, an der Sonne zuweilen blaßröthlich. Fleisch weiß, fest, von einem süßen, nicht überflüssigen Saft. Halben Aug.

Der Baum wird mittelmäßig groß und ist tragbar.

300.* Meisner's Zwiebelbirne.

Klein, fast kugelförmig, hellgelb, stark rostig. Fleisch fein, gewürzhaft, halb oft ganz schmelzend, süß, zimmtartig. Sept.

Digitized by Google

303.* Abdon's Birne.

Etwas klein, sehr schön, bauchig, kegelförmig, breit abgestumpft. Citronengelb mit sanfter, rosenartiger Röthe. Fleisch weiß, körnig, halbschmelzend, saftig, von einem angenehm, zimmtartigen Zuckergeschmack. Juli. Aug.

352. Sommer-Eierbirne.

Beste Birne.

Klein. Mehr eliptisch als rein eiförmig. Hellgelb. Riecht nur wenig, fein, angenehm und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, wässerig, etwas schmierig, schmelzend, im Kauen etwas rauschend, von einem ganz eigenen, zuckerartigen Muskatellergeschmack, etwas citronenartig. Aug. Sept.

Der Baum wächst lebhaft, und ist fruchtbar.

306.* Bocksbirne.

Fast klein, ziemlich kreiselförmig, hellgelb, selten rein, oft ganz mit feinem Rost überzogen. Fleisch saftvoll, halb schmelzend, von stark gewürzhaftem Zuckergeschmack. Ende Aug.

Baum mittelstark, ist sehr fruchtbar.

II. Ordnung.

Herbstbirnen.

22.* Passa Tutti.

Groß, rundlich, bisweilen länglich. Gelb, an der Sonne etwas röthlich. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch sehr weiß, etwas körnig, von einem zuckerartigen, rosenhaften Geschmack. Muß mit der Schale genossen werden. Okt. Nov.

Der Baum wächst nicht stark. Schmachtet auf Quitte. Liefert auf Wildling kleine, baldtragende Zwerge.

61.* Schönste Herbstbirne.

Groß. Wahrhaft birnförmig. Strohgelb, mit vielem Karmoisin. Keinen Geruch. Welkt. Das Fleisch ist weiß, feinkörnig, saftig, erhaben, süß und gewürzhaft schmeckend. Okt. Nov.

Der Baum wächst stark. Kommt in jeder Lage gut fort. Die Frucht sowohl für Tafel als zum Küchengebrauch.

85.* Sickler's Schmalzbirne.

Etwas klein, bald kreiselförmig, bald etwas länglich, hellgelb ohne Röthe, starke Anflüge von Rost. Punkte braunröthlich. Fleisch feinkörnig, saftreich, halbschmelzend, von einem ange-

Digitized by Google

nehmen, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Ende Sept. Wird bald teig.

Der Baum wächst nicht lebhaft, wird nicht groß, ist aber fruchtbar.

87.* Brederode.

Mittelmäßig groß. Länglich kreiselförmig. Helles Citronengelb. Riecht nur wenig. Das Fleisch ist schön weiß, körnig, halbschmelzend, markig, nicht saftreich, von einem ungemein zuckersüßen, fein zimmtartigen Geschmack. Sept. Okt.

Der Baum wächst langsam.

95. Kolmar Hirondelle.

Groß, pyramidalisch, Farbe hellgrün mit etwas Anflüge von Rost. Ganz mit Punkte überzogen. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, feinkörnig, überfließend vom Saft, im heißen Sommer halbschmelzend, sonst abknackend, von einem angenehm gewürzten Zuckergeschmack. Anf. Nov. Wird bald teig.

Baum wächst stark, wird groß und ist fruchtbar.

139.* Heinrich IV.

Ansehnlich groß. Lang und dickbauchig, der Chaumontal ähnlich. Hohes Citronengelb, ohne Geruch, welkt etwas. Das weiße, grobkörnige, abknackende, halbschmelzende Fleisch ist von einem angenehm gewürzhaften Zuckergeschmack. Nov.

Der Baum wächst lebhaft. Kommt sehr gut auf Quitte fort.

140.* Kanzler von Holland.

Groß, dickbauchig, kegelförmig. Schön gelb. Riecht nicht. Das Fleisch mattweiß, nicht sehr saftig, ziemlich schmelzend, von einem alantartigen, parfümirten, süßen Geschmack. Sept. Okt.

Der Baumwuchs lebhaft.

142.* Aarer Pfnndbirne.

Groß. Birn- oder spitzflaschenförmig. Hellgelb Riecht fein muskirt, und welkt nicht. Das schöne, weiße, saftvolle und markige Fleisch, schmeckt zuckersüß, stark muskatellerartig. Oktober.

Baum wächst ungemein lebhaft.

174.* Gefleckte Sommerrousselet.

Klein, rundbauchig, mit einer abgestumpftem Kegelspitze, blaß hellgelb, die ganze Frucht ist mit aufgesprungenem Rost überzogen, die Sonnenseite etwas erdartig geröthet. Die Punkte sind zahlreich. Riecht und welkt nicht. Fleisch weiß, grobkörnig, überfließend vom Saft, rauschend, aber doch auflösend, von süß-säuerlichem, schwach Muskatellergeschmack. Halben September. Wird in 8 Tagen teig.

Digitized by Google

Baum wächst stark, wird nur mittelmäßig groß, ist tragbar, fordert eine warme Lage sonst verliert sie im Geschmack.

226.* Passe Bosé.

Größe mittelmäßig, hochaussehend, pyramidalisch, gelblich grün, in der Zeitigung hellgelb, wovon nur wenig zu sehen ist. Punkte sehr zahlreich von rostiger Farbe, ohne Geruch und welkt nicht. Fleisch weiß, fein, sehr butterhaft schmelzend, von einem angenehmen, feinen, weinsäuerlichen Zuckergeschmack. Anfangs Okt. Hält sich selten 14 Tage.

Der Baum wächst lebhaft und wird bald fruchtbar.

241.* Honigbergamotte.

Mittelmäßig groß und grünlichgelb. Fleisch saftig, halbschmelzend, von einem angenehmen, gewürzhaften Zuckergeschmack. Sept. Okt.

274.* Wespenbirne.

Klein. Abgestumpft. Gelb. Ohne Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig, halbschmelzend, saftreich, von süßweinsäuerlichem Muskatellergeschmack. Nov.

Der Baum wächst sehr lebhaft.

299.* Langstielige Zuckerbirne.

Mittel groß. Birnförmig. Hellgelb ohne Röthe. Fleisch saftig, fein, von zimmtartigem Zuckergeschmack. Nov. Dez.

311.* Große Wintercitronenbirne.

Ansehnlich groß, sehr stark, ähnlich der weißen Herbstbutterbirne, rundbauchig, nach dem Stiele spitzig, fast kreiselförmig. Am Lager hohes Citronengelb, an der Sonne einen leichten Anflug rother Erde. Fleisch weiß, grobkörnig, saftig, im Kauen sich ganz lösend, süß, gewürzhaft, stark muskatellerartig im Geschmack und Geruch. Nov. Dez.

Der Baum wächst frech. Gedeiht auf Quitte gut.

313.* Ustroner Pfundbirne.

Sehr groß, in Form und Farbe Diels Butterbirne ähnlich, ist aber noch größer. Das Fleisch ist gröber, nur halbschmelzend und etwas zusammenziehend. Okt. Nov.

Erzogen vom Pfarrer Kotschy zu Ustron in Schlesien, aus dem Kerne der Diels-Butterbirne.

Digitized by Google

III. Ordnung.

Winterbirnen.

18.* Winter-Bergamotte.

Groß. Schön bergamottförmig. Hellgrüngelb. Riecht nicht, welkt aber. Das Fleisch weiß, grobkörnig, saftreich, markig, von einem recht angenehmen, zuckerartigen, weinigen Geschmack. Im warmen Sommer recht gut, im naßkalten rübenartig. An einer warmen Wand, und gutem Boden fast butterhaft schmelzend. Gut, wenn schon alle Birnen fehlen. Jänner. Mai.

Der Baum mäßig groß. Gedeiht auf Quitte nicht sonderlich.

116.* Gute Louise.

Groß. Länglich eiförmig. Gelblich grün ohne Röthe. Riecht und welkt nicht, und wird nicht Teig. Das Fleisch weiß, körnig, saftreich, halb schmelzend. Geschmack fein, parfümirt, etwas rosenartig, süß. Nov. Dez.

Der Baum erreicht nur eine mittelmäßige Größe, ist sehr fruchtbar, und fordert durchaus warmen, nicht nassen Boden. Nicht auf Quitte.

125.* Josephine von Frankreich.

Mittelmäßig groß, bergamottförmigrund, grün und etwas rostig. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weißlich, fest, halbschmelzend, saftig, von einem zuckersüßen, feingewürzten Geschmack. Dez. März.

Der Baum wird ziemlich groß und trägt fast jährlich reichlich, hochstämmig im Freien. Die Früchte werden im Zwerg, in gedeckter Lage, vermuthlich ganz schmelzend.

168.* Braunauer rothe Winterbergamotte.

Mittelmäßig groß, ganz schön hellroth, bergamottförmig, jedoch etwas in die Länge gezogen. Riecht und welkt nicht. Das Fleisch weißlich, fest, nicht zu saftig, bisweilen halbschmelzend, meistens aber brüchig, von einem angenehmen, ganz süßen Geschmacke. Dez. Hält sich ohne zu welken bis im Sommer, wo sie fault.

Der Baum hat einen mäßigen Trieb und ist sehr fruchtbar, eine sehr schöne Birne im Winter für den Obstmakt.

170.* Kapuzinerbirne.

Mittelmäßig groß, länglich-eiförmig, grün. Fleisch grünlich, fest, halb schmelzend, vollsaftig, von einem vortrefflichen, parfümirten Zuckergeschmack. Dez. Jän.

Digitized by Google

229.* Pfingst-Bergamotte.

Von Diel im Jahre 1851 erhalten. Soll eine vorzügliche Winterbirne sein. Bisher noch nicht getragen.
Baum ziemlich klein mit dünnen Zweigen.

231.* Dühamel's Hirtenbirne.

Groß, birnförmig. Helles Citronengelb. Riecht nicht, welkt erst überzeitig. Das Fleisch weiß, sehr fein, halb schmelzend, im Munde sich auflösend, von einem angenehm, starken, zimmtartigen Zuckergeschmack. Nov. Dez.
Der Baum hat starken Wuchs.

III. Klasse.

Kochbirnen.

Mit nicht schmelzendem Fleische.

Diese Klasse enthält Birnen von einem abknackenden, brüchigen und schmierigen Fleische, einige noch zum rohen Genuße geeignet, die meisten Koch- und Mostbirnen.

I. Ordnung.

Sommerbirnen.

34.* Zweimal tragende Birne.

Mäßig groß. Kreiselförmig. Hellgelb mit erdartiger Röthe. Riecht angenehm. Das Fleisch weiß, grobkörnig, saftvoll, abknackend, von einem süßen, feinen, rosenartigen Geschmack. Aug. Sept.

92.* Kleine Muskatellerbirne.

Sehr klein. Kreiselförmig. Halbgelb, etwas erdartiges Roth. Riecht ungemein stark muskirt. Das Fleisch gelblichweiß, sehr körnig, fast halbschmelzend, von einem sehr angenehm süßen Muskateller Geschmack. Jul.
Der Baum groß und mit der Zeit recht fruchtbar. Gedeiht auf Quitte. Fällt nach und nach vom Baume.

120. Erzherzogin.

Mittelmäßig groß, plattrund, apfelförmig, weißlichgrün, mit braunem Rost. Das Fleisch weiß, nicht sehr fest, nicht zu saftig, von einem süßen Geschmack. Wird bald mehlig und teig. Mitte Sept.

Digitized by Google

Der Baum groß und fast jährlich strotzend tragbar. Für den Landmann und den Obstmarkt.

II. Ordnung.

Herbstbirnen.

65. Pichel-Pihlerbirne.

Klein. Grün. Nähert sich der Eiform. Eine beliebte Mostbirne in Oesterreich. Wird im teigen Zustand, in welchem sie sich lange hält, häufig gegessen. Okt. Dez.

Großer, schöner, pyramidenförmiger Wuchs des Baumes. Trägt alle zweite Jahre reichlich.

66. Kochbirne.

Gelblichgrün. Eine in Oesterreich am meisten verbreitete Mostbirne. Hälfte Okt.

Der Baum groß, mehr ausgebreitet. Trägt fast jährlich.

149. Gemeine Pfundbirne.

Sehr groß. Rund, bergamottförmig. Am Lager grünlich weiß, mit schwacher Röthe auf der Sonnenseite. Das Fleisch weiß, brüchig und etwas herbesüß. Ist im teigen Zustande angenehm süß und so allgemein beliebt. Okt. Dez.

Baum sehr stark und groß, trägt aber selten strotzend. Hier allgemein beim Landmann verbreitet.

196. Rothe Pichelbirne.

Groß. Fast kegelförmig. Grün mit vieler brauner Röthe. Mostbirne. Okt.

Baum groß, tragbar.

291.* Turschud Armudi.

Mittelgröße. Eine Pomeranzenbirne, gelb, rundlich, ohne Röthe, zahlreiche Punkte, keinen Geruch, Fleisch saftvoll, abknackend, von einem angenehm, stark, gewürzten, alantartigen Geschmack. Okt.

III. Ordnung.

Winterbirnen.

28. Catillac. Katzenkopf.

Groß. Regelmäßig, dickbauchig, kreiselförmig. Gelb mit einem düstern, braunen Roth. Riecht und welkt etwas. Das mattweiße, saftvolle, grobe, aber angenehm riechende Fleisch schmekt etwas herbe, süßsäuerlich, muskatellerartig. Jän. Mai.

Digitized by Google

Der Baum wird mittelmäßig groß, und ungemein fruchtbar. Eine der besten Kochbirnen.

80. Chaptal.

Ansehnlich groß. Einer Kolmar ähnlich. Hellgrün. Riecht nicht, welkt erst überzeitig. Das Fleisch mattweiß, fein, fest, abknackend, im Kauen etwas hülsig, von einem süßen, zimmtartigen Geschmack. Winter.

Der Baum wächst lebhaft.

122. Berzelius.

Sehr groß. Stark stumpfkegelförmig, markig. Gelblichgrün. Welkt nicht. Fleisch weißlich, fest, abknackend, von einem süßen, etwas muskatellerartigen Geschmack. Dez. März

Baum treibt stark und ist mäßig fruchtbar. Eine Pfundbirne.

152.* Grüne Pfundbirne.

Sehr groß, dickbauchig, kurzbirnförmig, grünlichgelb ohne Röthe, selten rostig, riecht und welkt nicht Fleisch weiß, in guten Jahren halbschmelzend, körnig, abknackend, von einem angenehm, rosenartigen, süßen Geschmack. Nov. Hält sich tief im Winter.

Der Baum treibt frech, wird groß und ist äußerst fruchtbar. Eine sehr gute Kochbirne. Wird nicht teig.

225. Mary.

Mäßig groß. Kreiselförmig, hellcitronengelb. Ohne Geruch. Das Fleisch schön weiß, körnig, sehr saftvoll, abknackend, von einem sehr angenehm, gewürzhaften, zimmtartigen Zuckergeschmack. Okt. Dez.

Der Baum wächst etwas langsam.

255. Braunrothe Frühlingsbirne.

Groß, eiförmig, gelb. Ohne Geruch, welkt etwas. Ein weißes, feines, abknackendes, saftvolles Fleisch, von einem angenehm, zimmtartigen Zuckergeschmack. Winter.

Der Baumwuchs lebhaft.

177. Kadet de Vaux.

Eine mittelmäßig große, tragbare, grüne Winterbirne.

292.* Rhenser Schmalzbirne.

Ansehnlich groß, birnförmig, schön gelb, an der Sonne blutartig roth. Fleisch gelblich, saftvoll, abknackend, von einem süßen, gewürzhaften, fein zimmtartigen Geschmack. Dez. Haltbar bis zum Sommer.

Digitized by Google

314. Schönste Winterbirne.

Sehr groß. Rund, kreiselförmig, stark bauchig. Schön citronengelb. Hat angenehmen Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch mattweiß, ziemlich feinkörnig, saftvoll, abknackend, im Munde nicht auflösend, von süßem Geschmack. Jän.

Der Baum wächst ungemein lebhaft. Kommt auf Quitte und Wildling gut fort. Hochstamm.

331. Winterapothekerbirne.

Groß, höckerig, abgestumpft kegelförmig, hellgelb. Riecht nur wenig, und welkt bald. Das Fleisch mattweiß, etwas steinig, saftig, brüchig-abknackend, im Kauen rauschend, von einem süßen, zuckerartigen Geschmack.

Der Baum wächst lebhaft und gedeiht auf Quitte.

342. Angelikabirne von Bordeaux.

Sehr groß. Länglichstumpf. Hellgelb, an der Sonne röthlich. Das Fleisch milde, brüchig, von einem süßen, aber nicht sonderlich vorzüglichen Geschmack. Zum Kochen am besten. Nov. Jän.

Der Baum etwas zärtlich.

341.* Winteramadotte.

Mittelmäßig groß. Stark rundbauchig. Schön citronengelb. Hat einen stark muskirten Geruch, und welkt nicht. Das Fleisch sehr schön, weiß, saftvoll, riecht angenehm, im Kauen rauschend, abknackend, von einem ungemein zuckersüßen, muskatellerartigen Geschmack. Nov.

Der Baum wächst lebhaft. Verlangt durchaus einen warmen trocknen Boden.

355. Graziose.

Ansehnlich groß. Eiförmig. Citronengelb. Von einem feinen, muskirten Geruch, welkt nicht. Das Fleisch weiß, körnig, saftvoll, abknackend, von einem gewürzhaften, angenehmen Zuckergeschmack. Nov.

Der Baum wächst nicht sehr stark. Hochstamm.

Unklassifizirte Birnen.

281. Schönberger Astbirne. 283. Sommer Isenbart. 284. Dörrel's Planquette. 285. Dörrel's Herbstmuskateller. 317. Priesterbirne. 322. Troppauer goldgelbe Sommermuskateller. 325. Crinoveser Butterbirne. 327. Mönchsbirne. 328. Prinz von Ligne. 333. Walzenförmige Butterbirn. 334. Kronberger punktirte Sommerrousselette. 337. Doppelte Kaiserin. 338. Nova Christ. 339. Christ's grüne Zuckerbirne. 345. Bergamotte de Quintinge.

Digitized by Google

347. Unvergleichliche de Kew. 351. Rothe Sommerdechantsbirne. 353. Grumkower Winterbirne. 354. Englische Gewürzbirne. 360. Herborner Schmalzbirne. 361. Vilaine d'Ajou. 367. Dittrich's Winterbutterbirne. 368. Landsberger Malvasir. 370. Frühlings Butterbirne.

Literatur wie bei den Aepfeln.

Mispeln.

Die Mispeln sind erst, wenn sie teig geworden sind, genießbar, schmecken angenehm säuerlich, und haben, ob sie auch gleich nicht zum vorzüglichen Obst gehören, ihre Liebhaber. Die Mispelarten sind Gesträuche, die in jedem Boden, und jeder Lage fortkommen. Man veredelt sie gewöhnlich auf Quitten, oder Birnen. Sie heißen hier Asperln. Es gibt eine große Anzahl Varietäten von dieser Fruchtgattung, wovon folgende 2 Sorten hinlänglich ausreichen.

1. Große Gartenmispel. Holländische Mispel. Apfelmispel.

Platt, die Größe eines mittelmäßigen Winterbosdorfers. Die Früchte läßt man am Boden, bis Fröste erscheinen.

2. Gemeine Gartenmispel. Birnmispel.

Nur halb so groß, als die vorige, gegen den Stiel mehr verlängert. Die Blätter ebenfalls fast um die Hälfte kleiner.

Systematisches Handbuch der Obstkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. III. Band, Seite 409.

Quitten.

Der Quittenstrauch ist mehr als Unterlage für die Zwergbirnen, als die Frucht, die sich nur für die Küche eignet, in den Baumschulen merkwürdig. Sie leistet aber bei weitem das nicht, was der Johannisstamm für die Aepfel ist. Es wäre zu wünschen, daß dazu ebenfalls ein Birnstrauch aufgefunden würde, indem es an sich selbst schon nicht ganz homogen ist, daß man die Birnzwerge auf eine apfelartige Unterlage bringt, welches

Digitized by Google

ganz sicher die Ursache ist, daß die meisten schwachtreibenden Birnen darauf nicht fortkommen. Am häufigsten wurde dazu bisher die Aepfelquitte gebraucht. In neuern Zeiten fing man an, der Birnquitte den Vorzug zu geben, vermuthlich weil ihre Vegetation etwas lebhafter ist. Gegenwärtig rühmt man die portugisische Quitte, deren Trieb noch stärker ist, als vorzüglich angemessen für Birnenzwerge. Die darüber angestellten Versuche sind noch nicht zum Resultate reif. So viel ist gewiß, daß stark treibende Birnen auf der Aepfelquitte in angemessenem Grund ungemein lebhaft wachsen, daß man sie viele Jahre nicht zu bändigen weiß, bis sie vertobt haben. Stärker treibende Quitten, wie die Portugiesische möchte bei diesen einen noch stärkeren Trieb äußern, und könnte für die schwachen Birnensorten doch nicht viel tauglicher sein. Stets bessere Birnenzwerge erhält man durch schwachtreibende Birnenwildlinge. Siehe oben die Einleitung zu den Birnenbeschreibungen.

Die Quitte läßt sich durch Samen, die nicht gerne aufkeimen, schwer fortpflanzen. Leichter geschieht ihre Vermehrung durch Wurzelausläufer, Absenker, und vorzüglich durch das bloße Einlegen schuhlanger Zweige in gutes Erdreich. Dazu sind aber nicht schwache, einjährige Triebe tauglich, sondern es müssen starke ein- auch zwei- und dreijährige Zweige genommen werden.

---

1. Apfelquitte.

Die Frucht ähnlich dem weißen Winterkalville. Scheint etwas tragbarer zu seyn, als die Birnquitte. Dez. Jän.

Der Baum ist strauchartig.

2. Birnquitte.

Die etwas größere Frucht verlängert sich nach dem Stiel, und nähert sich dadurch der Form einer Birne, ist übrigens im Geruch und Geschmack jener gleich. Dez. Jän.

Der Baum ist der nämliche, wird aber etwas größer, und hat breitere, etwas längere Blätter.

3. Portugiesische Quitte.

In der Form der Birnquitte ähnlich, nur größer, das Fleisch zarter, und weniger herbe. Dez. Jun.

Die Vegetation des Baumes ist noch stärker, und das Blatt noch größer.

4. Chinesische Quitte.

Soll die vorzüglichste unter den Quitten seyn. Ist noch nicht angepflanzt.

Systematisches Handbuch der Obstkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. III. Band, Seite 228.

Digitized by Google

Steinobst.

Aprikosen.

Dem Aprikosenbaum gehört lockerer, guter, tiefer Boden und gedeckte warme Lage. Eine ganz südliche Mauer ist demselben nicht sonderlich zuträglich, indem er sehr früh blüht, und daher den Nachtfrösten ausgesetzt ist, besonders aber, da die große Hitze des Juli und August den Früchten schädlich wird, indem sie einschrumpfen, zerspringen, und auf der vorderen Seite überzeitigen, während sie auf der hintern noch hart sind. Er wird gewöhnlich als Zwerg erzogen, geräth aber auch vortrefflich als Hochstamm, wo er zwar kleinere aber schmackhaftere Früchte liefert. Wegen seines leicht zerbrechlichen, spröden Holzes muß er vor Sturmwind wohl gesichert stehen. Der Landmann soll diesen Baum nicht, wie bisher fast gänzlich entbehren, da er in seinem Hofraum oder an sonnenreichen Mauern und Wänden dafür Platz hat. Der Aprikosenbaum wird am besten durch Kopulation auf den gemeinen Zwetschen-Wildling fortgepflanzt. Er gedeiht auch auf seinem eigenen Wildling, auf Pflaumen, Pfirsichen und Mandeln.

Die Aprikose ist eine schöne, herrliche Frucht, die nicht nur allein zum rohen Genuß einladet, sondern auch für die Oekonomie, zu Backwerken, zum Einmachen, vorzüglich zum Trocknen sich sehr empfiehlt. Man kann aus dem Kern guter Aprikosen sehr brauchbare Bäume ziehen. Vorzüglich eignet sich dazu Nro. 6, welche nicht so leicht ausartet; liefert aber meistens kleinere Früchte, als die Mutter ist. Es gibt bisher noch wenige Sorten von den Aprikosen. Da die Eintheilung der Früchte mit süßer, und bitterer Mandel nach Thompson noch nicht gehörig ausgebreitet ist; so ordnete ich sie nach der Nummer.

Digitized by Google

2.* Große, gemeine Aprikose.

Groß. Rund. Gelb, an der Sonnenseite stark geröthet, und dabei braunroth gefleckt. Das Fleisch hellgelb, fest, nicht zu saftig, süß. Die Mandel ist bitter. Jul. Aug.

Der Baum sehr groß, stark und fruchtbar. Geräth vorzüglich als Hochstamm.

6.** Ananas-Aprikose.

Mittelmäßig groß. Plattrund. Die Haut zart und dünn. Goldgelb an der Sonne schön geröthet. Das Fleisch rothgelb, nie mehlig, zart, etwas härtlich, voll des angenehmsten Saftes mit Ananasparfüm. ½ Aug.

Der Baum wird nicht sehr groß, und ist für Kälte empfindlich.

7*** Aprikose von Nancy.

Groß. Konisch, gegen den Stiel plattgedrückt, oben stumpfspitzig, bisweilen breiter als hoch, auch eiförmig. Goldgelb, etwas Roth an der Sonnenseite. Das röthlich gelbe Fleisch sehr zart und schmelzend, ungemein saftvoll, von einem sehr köstlichen erhabenen Geschmack. Die Mandel süß. ½ Aug.

Der Baum treibt sehr stark, ist aber empfindlich für den Frost. Die beste, der bisher bekannten Früchte.

8.** Große Frühaprikose.

Mäßig groß. Etwas länger als breit. Goldgelb, an der Sonnenseite braunroth gefleckt. Goldgelbes, saftiges, köstliches Fleisch. Die Mandel bitter. Anf. Jul.

Der Baum sehr fruchtbar und groß. Hochstamm.

15.* Ransleben's Frühaprikose.

Groß. Rund. Fleisch saftig, von vorzüglich gutem Geschmack. Ende Jul.

Der Baum wird groß. Empfindlich für Kälte.

17. Schwarze Aprikose.

Mäßig groß. Rund. Dunkelroth, an der Sonne schwarzblau. Das Fleisch roth, weich, süß, saftreich, aber ohne Erhabenheit. Jul. Aug.

Diese Frucht hält das Mittel zwischen der Aprikose und Pflaume, ebenso der Baum. Ohne Werth.

18.* Musch-Musch-Aprikose.

Mäßig groß. Gedrückt rund, von einem saftigen, gewürzhaften, sehr guten Fleisch. Aug.

Der Baum treibt stark und trägt strotzend in Klumpen.

Digitized by Google

19.** Auvergne.

Ansehnlich groß. Plattrund. Gelb, fast ohne Röthe. Fleisch schmelzend, von einem fein erhabenen, muskatellerartigen Geschmack. Aug.

Der Baum wächst mäßig, ist äußerst tragbar. Eine der besten Aprikosen.

22.** Braunauer große Frühaprikose.

Ansehnlich groß. Auffallend lang. Ziemlich stark mit Rothbraun auf einer Seite überlaufen. Fleisch gelblich, etwas härtlich, schmelzend, von einem vortrefflichen, etwas gewürzt erhabenen Geschmack. Anf. Aug.

Der Baum hat einen gemäßigten Trieb, schickt sich zum Hochstamm und Zwerg. Der Verfasser erzog diese Aprikose aus einem Stein der große Frühaprikose.

23.* Königliche Aprikose.

Mäßig groß. Gleich hoch und breit. Dunkelgelb, gegen den Stiel grünlichgelb, die Sonnenseite nur wenig geröthet. Fleisch gelb, sehr fest, saftig, schmelzend, von einem höchst angenehm süßen, durch eine feine Säure erhabenen Geschmack. Mitte Aug.

Systematisches Handbuch der Obstkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. II. und III. Band, Seite 362 und 321.

Kirschen.

Unter den Geschenken der reichen Pomona ist die Kirsche die schönste, nach vielen auch die beste und erste Obstbaum-Frucht des Jahrs. Sie zählt mit Recht viele Liebhaber, indem sie sowohl eine herrliche Tafelfrucht, als vorzüglich brauchbar zu wirthschaftlicher Verwendung ist. Der Landmann soll große, gern tragende Sorten um so häufiger pflanzen, da der Kirschbaum auf geringem, sandigem Boden und freier Lage gedeiht. Nässe und starken Viehdünger verabscheuet aber derselbe durchaus. Seine Anpflanzung würde viel häufiger seyn, wenn nicht Vögel verschiedener Art daran so großen Schaden machten.

Da der Kirschbaum nicht gern den Schnitt verträgt, so werden in meiner Schule nur wenige Sorten in Zwergform gezogen, und diese nur meistens aus den Sauerkirschen, deren Wachsthum größtentheils ohnehin zwergartig ist. Die Mahalebkirsche gibt dazu die schicklichsten Grundstämme. Die ge-

Digitized by Google

meine Weichsel und die schwarze wilde Vogelkirsche können dazu ebenfalls verwendet werden. Die Veredlung des Kirschbaumes geschieht am besten durch die Kopulation mit gleichen Zweigen, die gern gedeihen.

Die Kirschen pflanzen sich selten durch den Stein ächt fort, man kann aber doch bisweilen gute große Sorten erhalten.

Das Kirschengeschlecht unterscheidet sich von andern Obstgattungen durch verschiedene Baumarten.

I. Der Süßkirschenbaum (prunus avium L.).

1. Hat einen geraden, hohen Stamm.
2. Seine Aeste wachsen quirlförmig.
3. Die Blätter sind länglich-oval, blaßgrün, etwas runzelig, herabhängend, tief doppelgezähnt, unterseits feinhaarig.
4. Die Doldenblüthen sind aufsitzend.
5. Die Kronenblätter sind löffelförmig einwärtsgebogen.
6. Die Ausschlagsschuppen (Umschläge) sind stark zurückgebogen.

II. Der Sauerkirschenbaum (prunus Cerasus L.) unterscheidet sich vom Süßkirschenbaum:

1. durch einen viel kleinern, meistens nicht ganz geraden (schiefen) Stamm;
2. durch seine zerstreut wachsenden Aeste;
3. durch dunkelgrüne, stehende, glatte Blätter;
4. durch die etwas gestielten Blumendolden;
5. durch schaumlöffelförmige, zurückgebogene, rundere Kronenblätter;
6. durch die einwärtsgebogenen Ausschlagschuppen.

Vom Letztern wird wieder abgeschieden:

a. Der große Sauerkirschenbaum hat, wie der Süßkirschenbaum, stehende Aeste und Zweige, und ebenfalls große Blätter, diese sind aber dunkler grün, glatt, steif, dick, mit der Spitze nicht herabhängend, sondern etwas in die Höhe gerichtet, oder doch wagrecht liegend, am Rande weniger tief, aber regelmäßiger doppelt gezähnt.

b. Der kleine Sauerkirschenbaum unterscheidet sich von dem großen durch einen kleineren, schiefen Stamm, durch dünne, lang herabhängende Zweige und um die Hälfte kleinere Blätter.

c. Der blütheſprossende Sauerkirschenbaum. Ist aber nur eine Varietät des kleinen Sauerkirschenbaumes.

Die neuern Botaniker nehmen von unseren Gartenkirschen vier Arten an

1. Der Schwarzkirschenbaum. Cerasus niger.

Digitized by Google

2. Der Weißkirschenbaum. Cerasus rubicando. Zu dieser Art rechnet man auch die Gelbkirschen, weil sie ebenfalls weißen Saft haben.
3. Der große Sauerkirschenbaum. Cerasus acida.
4. Der kleine Sauerkirschenbaum. Cerasus vulgaris.

Unter letztern kommen zu stehen die Weichseln und Amarellen; unter jenem Süßweichseln und Glaskirschen.

Die Botaniker nehmen noch mehrere Arten Kirschenbäume an, die sich durch besondere Eigenthümlichkeiten auszeichnen, die aber den Pomologen wenig interessiren. Jene suchen ihre Karaktere größtentheils in den Bäumen, die Pomologen aber ihre Eintheilungen in den Eigenschaften der Frucht, und nehmen nur, Noth gedrungen, die Vegetation des Baumes zu Hülfe.

Zwei Schema der Klassifikation von Truchseß, nach dem Verfasser.

A.

I. Klasse. Süßkirschen.
  I. Ordnung. Schwarzkirschen.
    I. Unterordnung. Schwarze Herzkirschen.
    II. „ Schwarze Knorpelkirschen.
  II. Ordnung. Weißkirschen.
    I. Unterordnung. Weiße Herzkirschen.
    II. „ Weiße Knorpelkirschen.
  III. Ordnung. Gelbkirschen.
    I. Unterordnung. Gelbe Herzkirschen.
    II. „ Gelbe Knorpelkirschen.

II. Klasse. Sauerkirschen.
  I. Ordnung. Schwarzrothe Sauerkirschen.
    I. Unterordnung. Süßweichseln.
    II. „ Weichseln.
  II. Ordnung. Rothe Sauerkirschen.
    I. Unterordnung. Glaskirschen.
    II. „ Amarellen.

B.

Man kann auch die Kirschen gerade zu in 7 Klassen eintheilen, als: Schwarzkirschen, Weißkirschen, Gelbkirschen, Süßweichseln, Weichseln, Glaskirschen, Amarellen.

A. Früchte des Süßkirschenbaumes.

I. Klasse. Schwarzkirschen.
1. 2. Schwarze Herz- und Knorpelkirschen.

Digitized by Google

II. Klasse. Weißkirschen.
1. 2.
III. Klasse. Gelbkirschen.
1. 2.

B. Früchte des Sauerkirschenbaumes.

a. Früchte des großen Sauerkirschenbaumes.

IV. Klasse. Süßweichseln.
V. Klasse. Glaskirschen.

b. Früchte des kleinen Sauerkirschenbaumes.

VI. Klasse. Weichseln.
VII. Klasse. Amarellen.

I. Klasse.

Süßkirschen.

Mit meistentheils herzförmiger Frucht und süßem Fleisch.

I. Ordnung.

Schwarzkirschen.

Mit färbendem Safte, einfärbig schwarzer, oder doch dunkler Haut.

I. Unterordnung.

Schwarze Herzkirschen.

Mit weichem Fleische.

46.* Frühe Maiherzkirsche.

Stiel lang. Frucht groß, langherzförmig, sehr dunkelbraun. Fleisch etwas licht und etwas fest, von einem süßen, gewürzhaften Geschmack. Stein länglich. Mai. Jun.

Der Baum mittelmäßig groß und tragbar. Empfindlich für Kälte, dauert daher nicht lange.

53. Süße Maiherzkirsche.

Stiel lang. Frucht von mittler Größe, fast schwarz. Fleisch rothschwärzlich, von einem süßen, gewürzhaften, pikanten Geschmack. Stein nicht groß, kugelrund mit einer kleinen Spitze. Anf. Jun.

Baum wird sehr groß und ist sehr fruchtbar. Ist dauerhaft.

52. Werder'sche frühe, schwarze Herzkirsche.**

Der Stiel kurz und stark, auffallend lichtgrün. Frucht sehr groß, stumpfherzförmig, glänzend schwarz. Fleisch etwas

Digitized by Google

hart, sehr süß mit pikant gewürzhaftem Geschmack. Der Stein groß, rund, herzförmig. Halben Jun.

Baum groß, trägt selten voll. Empfindlich für Kälte.

55** Große, süße Maiherzkirsche.

Stiel lang, groß, rund, etwas einseitig, fast schwarz. Fleisch weich, schwarzroth, voll Saft, aromatisch und vorzüglich vom Geschmack. Stein nicht groß. Halben Jun.

Der Baum wird ausnehmend groß, sehr fruchtbar, und ist dauerhaft.

41.** Büttner's schwarze Herzkirsche.

Stiel kurz. Die Frucht sehr groß, auf einer Seite mehr breit gedrückt, rundum gefurcht, glänzend schwarz. Fleisch nicht sehr weich, dunkelroth. Geschmack süß und angenehm. Stein fast rund. Halben Jun.

Der stark wachsende Baum ist sehr tragbar.

43.** Fromm's schwarze Herzkirsche.

Groß, harzförmig. Dunkelschwarz. Geschmack sehr erhaben und angenehm. Halben Jun.

Der Baum trägt reichlich. Eine ausgezeichnete Kirsche.

54.* Bettenburger schwarze Herzkirsche.

Stiel kurz, lichtgrün. Frucht groß, oben platt, auf beiden Seiten breitgedrückt, fast schwarz. Fleisch weich, sehr saftig, von vorzüglich gewürzhaftem Geschmack. Der fast runde Stein von mittler Größe. Halben Jun.

Der Baum wächst sperhaft.

56.* Fraser's tartarische, schwarze Herzkirsche.

Stiel kurz, lichtgrün. Die große, fast dreieckige Frucht schwarz. Fleisch schwarzroth, weich und angenehm süß. Stein herzförmig und groß. Ende Jun.

Baum mäßig groß. Eine sehr gute Frucht.

57.** Ochsenherzkirsche.

Stiel lang, lichtgrün mit röthlichen Flecken. Sehr groß, lang, spitz-herzförmig, beinahe ganz schwarz. Fleisch ziemlich fest, schwarzroth, von einem ausnehmend guten, etwas pikanten Geschmack. Stein breitherzförmig mit einer Spitze. Jul.

Baum wird mittelmäßig stark, ist strotzend tragbar, und für starke Kälte nicht sehr empfindlich.

136. Wiseller schwarze Herzkirsche.

Soll eine mittelmäßig große, runde, ganz schwarze Kirsche von sehr edlem Geschmacke seyn. Jul.

Digitized by Google

138.* Große, frühe, schwarze Herzkirsche.

Stiel mäßig lang, dünn, grün, roth angelaufen. Frucht von mittler Größe, herzförmig, fast spitzig. Fleisch weich. Jun. Jul.

26.* Fürst's schwarze Septemberkirsche.

Stiel sehr lang. Frucht klein, mehr breit als hoch, ganz schwarz. Fleisch etwas fest, von süß aromatischem Geschmack. Stein groß. Sept. Okt.

Der Baum wächst recht kräftig und trägt jährlich. Vom Verfasser Herrn J. E. Fürst in Frauendorf gewidmet.

II. Unterordnung.

Schwarze Knorpelkirschen.

Mit festem Fleische.

97. Schwarze Spanische.

Stiel kurz, ganz grün. Die große, etwas mehr, aber nicht stark breitgedrückte Frucht mit dunkelrother bis schwarzer Farbe. Fleisch weich, schwarzroth. Geschmack süß, vorzüglich gewürzhaft. Stein sehr klein und sehr breitgedrückt. Halben Jun.

Der Baum wird groß und vorzüglich tragbar. Eine ausgezeichnet gute Kirsche, aber er wird bald vom Froste zerstört und paßt nicht für unser Klima.

59.* Seckbacher.

Stiel lang. Die Frucht klein, rund, glänzend-schwarz. Fleisch vorzüglich angenehm, pikant gewürzhaft. Der Stein groß. Ende Jun.

Der mittelmäßig große Baum ist sehr tragbar und nicht empfindlich.

119.* Schwarzbraune Knorpelkirsche.

Der Stiel sehr dünn, ziemlich lang. Die mittelmäßig große Frucht ist auf beiden Seiten platt gedrückt, und von dunkelrother, fast schwarzer Farbe. Fleisch hart, gelb-röthlich, von angenehmem Kirschengeschmack. Ende Jul.

62.** Große, schwarze Knorpelkirsche.

Stiel kurz, grün mit etwas Roth und Braun. Die sehr große, fast dreieckige Frucht, ist von dunkelbrauner bis zur schwarzen Farbe. Das Fleisch sehr fest, saftig, schwarzroth. Geschmack süß, vorzüglich angenehm und stark pikant. Stein klein, breit, herzförmig.

Der Baum wird ansehnlich groß, ist von langer Dauer, trägt oft strotzend. Darf in keinem Garten fehlen, und ist wohl die größte Kirsche.

Digitized by Google

61.* Große, schwarze Knorpelkirsche mit dem festesten Fleische.

Der Stiel röthlich mit wenig Grün. Groß, Form ähnlich Nro. 62, Farbe schwarzbraun. Der Geschmack wie von obiger. Das Fleisch noch fester. Stein klein. Anf. Aug.

Der Baum sehr tragbar.

143.** Große, späte, schwarze Knorpelkirsche.

Stiel dick. Groß, auf beiden Seiten etwas platt gedrückt, an der Spitze abgestumpft. Farbe schwarz glänzend. Fleisch hart, sehr dunkelroth. Geschmack süß, angenehm. Anf. Aug.

Der Baum wird groß und trägt voll.

II. Ordnung.

Weißkirschen.

Mit nicht färbendem Safte und bunter Haut.

I. Unterordnung.

Weiße Herzkirschen.

Mit weichem Fleische.

63. Früheste bunte Herzkirsche.

Stiel fast lang, grünlich. Frucht mittelmäßig groß, stumpfherzförmig, auf beiden Seiten breitgedrückt. Farbe weißgelb mit Roth fein verwaschen. Das sehr saftige Fleisch weißgelb. Geschmack angenehm. Stein klein. Ende Mai.

Der Baum wird sehr groß und überaus tragbar. Ist die allererste Kirsche, zeitigt vor Nro. 46. Der Baum empfindlich und wird nicht alt. Heißt gewöhnlich Maikirsche.

142.** Winkler's weiße Herzkirsche.

Stiel lang, grün. Frucht sehr groß, schiefherzförmig, auf einer Seite gedrückt, weißgelb, mit einem Anflug von rosenroth. Fleisch weiß, saftig, von einem süßen, vortrefflichen Geschmack. Stein von mittler Größe, rund, unten spitzig. Ende Jul.

94.** Flamentiner.

Stiel lang, grün, ohne Roth. Frucht groß, auf einer Seite breitgedrückt, dunkelroth, an der Schattenseite etwas gelblich. Fleisch weich, weiß. Geschmack süß, angenehm. Stein groß. Anf. Jun.

Der Baum wird sehr groß und trägt reichlich, ist sehr dauerhaft. Darf in keinem Garten fehlen, da die Frucht gleich nach der Maikirsche kömmt, gut, lachend schön und groß ist.

Digitized by Google

65.* Frühe bunte Herzkirsche.

Stiel lang, ganz grün. Frucht mittelgroß, höher als breit, etwas walzenförmig, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe gelb mit rothen verflossenen Strichen und Punkte. Fleisch weißgelb, etwas fest, saftig, ohne große Süßigkeit. Stein klein, länglich. Halben Juni.

Baum wird nicht sehr groß, ist aber sehr tragbar.

146.** Frühe Bernsteinkirsche.

Stiel lang, mittelmäßig stark. Frucht ansehnlich groß, etwas breiter als hoch und etwas höher als dick. Farbe wachsgelb mit Roth melirt. Fleisch zart, fest, weißgelb, von einem angenehmen, süßen Geschmack. Stein länglich, oben und unten stumpfspitzig. Jun. Jul.

Baum ziemlich stark.

31.** Luzienkirsche.

Stiel kurz, lichtgrün mit etwas Roth. Frucht groß, stumpf herzförmig, eine Seite mehr gedrückt. Farbe trübliches Weißgelb, mit trüber Röthe vermischt. Fleisch gelbgrau, sehr weich, voll Saft, von einem süßen, fast pikanten Geschmack. Stein sehr klein. Jul.

Baum sehr tragbar. Eine vorzüglich gute empfehlenswerthe Frucht.

48.** Rothe Molkenkirsche.

Stiel lang mit vieler Röthe. Frucht mittelmäßig groß, breiter als hoch, fast viereckig, breit gedrückt. Farbe an der Sonnenseite sehr dunkel, auf der andern etwas lichter. Fleisch sehr weich, weiß, voll Saft, von einem sehr süßen Geschmack mit pikanter Erhabenheit. Stein rund. Jul.

Der Baum wird mittelmäßig groß und trägt reichlich. Allgemein beliebt.

64.** Große bunte Herzkirsche.

Stiel lang, dünn, gelbgrün. Frucht groß, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe schmutzig weißgelb, an der Sonnenseite mattes, schmutziges Roth. Fleisch weich, saftig, weißgelb. Geschmack sehr süß und angenehm. Jul.

100.** Süße Spanische.

Stiel nicht sehr lang, dünn, grasgrün. Frucht groß, herzförmig, auf einer Seite breitgedrückt, auf beiden Seiten eine Furche. Farbe ein schmutziges Gelb mit rothen, verwischten Punkten. Fleisch weißgelb, weich, sehr saftig. Geschmack süß, sehr angenehm. Stein sehr klein. Jul.

Der Baum auf Kälte sehr empfindlich, übrigens tragbar.

Digitized by Google

145.* Büttner's rothe Herzkirsche.

Stiel mäßig lang, hellgelbgrün. Frucht mittelmäßig groß, herzförmig. Farbe weißgelblich mit etwas Roth. Fleisch sehr weich, weißgelb, sehr saftig, von einem süßen Geschmack. Stein klein herzförmig. Hälfte Jul.

Baum treibt lebhaft, und trägt reichlich.

66.** Perlkirsche.

Stiel nicht sehr lang, lichtgrün. Frucht groß, herzförmig, auf einer Seite mehr breit gedrückt. Farbe weiß oder sehr weißgelb, die am Stiel und auf der Sonnenseite mit hellem Roth verwaschenen Strichen überzogen. Fleisch weißgelb, weich, sehr saftig. Geschmack sehr süß, fein, erhaben. Stein fast groß. Jul. Aug.

Der Baum wächst stark, ist gesund und sehr tragbar. Nicht sehr empfindlich.

129.* Glasherzkirsche.

Stiel mäßig lang, dick, lichtgrün. Frucht mittelgroß, herzförmig. Farbe trüb, roth, mit Hellweiß vermischt. Fleisch gelblichweiß, weich, von einem süßen Geschmack. Stein groß, herzförmig. Jul.

Baum ziemlich stark, mittelmäßig tragbar.

II. Unterordnung.

Weiße Knorpelkirschen.

Mit festem Fleisch.

69.** Lauermanns-Kirsche.

Stiel kurz, dünn, gelblichgrün. Frucht sehr groß, herzförmig, auf einer Seite stark breit gedrückt. Farbe lebhaftroth mit gelben Punkten. Fleisch fest, weiß. Geschmack erhaben süß und gewürzhaft. Stein klein, umgekehrt herzförmig. Hälfte Jul.

Baum gesund, nicht sehr groß, aber reichlich tragbar. Empfindlich für starke Kälte. Eine der größten Kirschen.

72.* Weiße Spanische.

Stiel lang. Frucht groß, mehr rund als herzförmig. Farbe weißgelb, an der Sonnenseite lichtroth getüpfelt. Fleisch weiß, saftig, nicht sehr fest, von einem erhabenen, feinen, angenehmen, sehr süßen Geschmack. Stein mittelmäßig groß. Hälfte Jul.

Der Baum nicht sehr groß, aber sehr tragbar.

Digitized by Google

4.** Holländische große Prinzessinkirsche.

Stiel kurz, stark lichtgrün ohne Röthe. Frucht sehr groß, nicht sehr herzförmig, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe lichtroth mit Weißgelb vermischt. Fleisch schwach weißgelb, sehr fest. Geschmack erhaben, süß und pikant gewürzt. Stein klein. Hälfte Jul.

Baum wächst stark, trägt sparsam und ist empfindlich für Kälte. Eine der größten Kirschen.

8.* Große weiße Marmorkirsche.

Mittelmäßig groß, ganz roth, etwas herzförmig. Geschmack angenehm süß. Hälfte Jul.

Baum bleibt klein und ist empfindlich. Wenig werth.

III. Ordnung.

Gelbkirschen.

Mit nicht färbendem Saft und einfärbig gelber Haut.

I. Unterordnung.

Gelbe Herzkirschen.

Mit weichem Fleische.

10.* Gelbe Herzkirsche.

Stiel lang, dünn, lichtgrün ohne Röthe. Frucht mäßig groß, sehr herzförmig, auf einer Seite mehr gedrückt. Farbe weißgelb. Fleisch nicht sehr weich, saftig. Geschmack nichts besonderes. Stein klein. Jul.

Baum wird nicht groß.

II. Unterordnung.

Gelbe Knorpelkirschen.

Mit festem Fleische.

75.* Büttner's gelbe Knorpelkirsche.

Stiel lang, stark, lichtgrün. Frucht mittelmäßig groß, breitherzförmig mit einer breitgedrückten und gefurchten Seite. Farbe weißgelb. Fleisch sehr fest, von einem angenehmen, fast erhabenen, süßen Geschmack. Stein klein. Jul.

Baum von gesundem Wachsthum, trägt sehr reichlich und jährlich. Nicht empfindlich.

Digitized by Google

76. Süßkirschen mit ganz gefüllter Blüthe.

Der Baum wird sehr groß, blüht jährlich und reichlich, bringt aber keine Frucht.

110.** Dönnissen's gelbe Knorpelkirsche.

Stiel mittellang, dünn, lichtgrün. Frucht mittelgroß, stumpfherzförmig, manchmal rund. Farbe, bleiches Wachsgelb, besonnte Früchte einen schwachen Schimmer von Roth. Fleisch weißlichgelb, fest, von einem süßen, angenehmen Geschmack. Stein ziemlich groß, länglich herzförmig. ½ Jul.

Der Baum wächst gut, trägt mittelmäßig.

II. Klasse.

Sauerkirschen.

Mit meistentheils runder Frucht und saurem Fleisch.

I. Ordnung.

Schwarzrothe Sauerkirschen.

Mit färbendem Saft und einfärbig schwarzer, oder dunkelrother Haut.

I. Unterordnung.

Süßweichseln.

Mit säuerlich-süßem Fleische der Frucht, stehenden Zweigen und großen Blättern des Baumes.

15.* Herzogskirsche.

Stiel lang, hellgrün. Frucht mittelmäßig groß, fast rund, von beiden Seiten etwas breitgedrückt. Farbe sehr dunkelroth. Fleisch weich, sehr saftig, dunkelbraun. Geschmack sehr angenehm süß mit kaum merklicher Säure. Stein nicht klein, breitgedrückt. Anf. Jun.

Baum wird nicht sehr groß, aber stark fruchtbar, selbst in ungünstigen Jahren. Empfindlich.

78.** Rothe Maikirsche.

Stiel lang, stark. Frucht groß, rund, beide Seiten etwas gedrückt. Farbe dunkelroth. Fleisch stark roth, sehr zart, süßsäuerlich, sehr gewürzhaft und sehr erhabenen Geschmack. Stein nicht groß.

Digitized by Google

Baum ist gesund, mittelmäßig groß und äußerst fruchtbar, auch in ungünstigen Jahren. Nicht sehr empfindlich auf Frost. Eine vorzügliche Frucht, darf in keinem Garten fehlen.

Truchseß beschrieb die nämliche Frucht unter dem Namen Rothe Muskateller.

80.* Schwarze spanische Frühkirsche.

Stiel lang, stark, grün. Frucht mittelgroß, rund, auf einer Seite breitgedrückt. Farbe glänzend dunkelbraun. Fleisch stark roth, von einem vortrefflichen, süßen, überaus pikanten, gewürzhaften Geschmack. Ende Jun.

Baum bleibt klein, ist überaus tragbar. Ist der vorstehenden Frucht sehr ähnlich.

106.* Frühe Maikirsche.

Stiel lang, nicht stark, gerade, röthlich. Frucht mittelmäßig groß, rund, auf beiden Seiten breitgedrückt. Farbe schwarzroth mit lichten Stellen. Fleisch fest, schwarzroth. Geschmack erhaben, süßsäuerlich. Ende Jun.

Baum wird nicht groß, ist aber äußerst tragbar. Sehr empfehlenswerth.

81.** Velserkirsche.

Stiel mittellang, lichtgrün. Frucht groß, stumpf herzförmig, etwas gedrückt. Farbe dunkelroth mit etwas lichten Stellen. Fleisch schmutzigroth, vollsaftig, von einem süßsäuerlichen, vortrefflichen Geschmack. Stein klein, länglich herzförmig. Anf. Jul.

Baum wächst ziemlich stark, und trägt selbst in ungünstigen Jahren voll.

71.* Königskirsche.

Stiel hat stets seinen Absatz und ist etwas braun gesprengt. Frucht groß, fast rund, nur wenig breitgedrückt. Farbe stark dunkelroth. Fleisch zerfließend und sehr roth. Geschmack von großer Süßigkeit mit wenig Säure und sehr erhaben. Stein groß. Ende Jul.

Der Baum wird nicht groß und trägt nicht voll.

82.* Prager Muskateller.

Stiel lang, lichtgrün. Frucht groß, rund, auf einer Seite mehr gedrückt. Farbe gleichförmig braunroth. Fleisch weich, saftig, lichtroth. Geschmack vortrefflich erhaben. Stein nicht groß, sehr rund. ½ Jul.

Baum wird nicht groß und trägt sparsam.

Digitized by Google

83.* Wahre Englische.

Stiel lang, stark, gerade, grasgrün, braun getüpfelt. Frucht sehr groß, rund, auf beiden Seiten breitgedrückt. Farbe braunroth. Fleisch fest, vollsaftig. Geschmack erhaben süßsäuerlich. Stein nicht groß. ½ Jul.

Der Baum wird nie groß, trägt nicht reichlich.

Nro. 71, 82, 83 sind vortreffliche Früchte, tragen aber selten und niemals bedeutend. Sind der Anpflanzung nicht werth.

107.** Guindoux de Provence.

Stiel kurz, dick. Frucht ziemlich groß, fast rund, etwas breitgedrückt. Farbe beinahe schwarz. Fleisch fest. Von vortrefflichem Geschmack. Stein ziemlich groß, rund. Jul.

Der Baum wird groß und ist dauerhaft.

148. Dörrell's neue Himbeerkirsche.

Von Dr. Dörrell's selbst erhalten, und soll eine vorzügliche Frucht seyn.

II. Unterordnung.

Weichseln.

Mit sauerm Fleische der Frucht, hängenden Zweigen und kleinen Blättern des Baumes.

38.* Doppelte Natte.

Stiel mäßig lang, dünn, etwas krumm gebogen, lichtgrün. Frucht sehr groß, rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe dunkelbraun, fast schwarz. Fleisch roth, zerfließend, von einem erhaben sauern, gewürzhaften Geschmack. Stein länglich. Anf. Jul.

Der Baum wird nie groß und trägt selten voll.

1.** Süße Frühweichsel.

Stiel mittelmäßig lang. Frucht mittelmäßig groß, rund, etwas breitgedrückt. Farbe dunkelroth, fast schwarz. Fleisch röthlich, sehr saftig, zerfließend. Geschmack höchst aromatisch-süß mit wenig Säure. Stein klein, rund. ½ Jun.

Baum ist gesund, wird mittelmäßig groß, und ist äußerst und fast jährlich tragbar. Darf in keiner Pflanzung fehlen.

Dittrich legte dieser Frucht meinen Namen bei, indem er sie von andern Früchten gleichen Namens verschieden fand, und von mir zuerst bekannt gemacht wurde.

42.* Spanische Frühweichsel.

Stiel lang, grüngelblich. Frucht groß, am Stiel etwas platt, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe ganz schwarz.

Digitized by Google

Fleisch weich, sehr saftig. Geschmack sehr angenehm, aber stets sauer. Stein nicht groß. Jun.

73.* Schwarze Maiweichsel.

Stiel kurz, dunkelgrün. Frucht klein, oben und unten sehr platt, auf beiden Seiten gedrückt. Farbe ganz schwarz. Fleisch fest, dunkelroth. Geschmack angenehm sauer mit Aroma. Stein sehr klein. Halben Juni, bisweilen noch früher.

Der Baum bleibt sehr klein, und trägt nicht reichlich.

86.** Bettenburger-Weichsel von der Natte.

Stiel kurz, dünn, lichtgrün, manchmal mit etwas Roth, meistens mit einem Absatz und dort befindlichen, kleinen Blättchen. Frucht sehr groß, am Stiel sehr platt, unten weniger, eine Seite mehr gedrückt. Farbe schwarzbräunlich. Fleisch schwarzroth, saftig. Geschmack sauer mit Aroma. Stein nicht groß. Halb. Jun.

Baum ziemlich tragbar. Eine vorzüglich frühe Weichsel.

50.** Ostheimer Weichsel.

Stiel lang, grün mit etwas Braun. Frucht groß, breiter als hoch, oben und unten stark platt, nur wenig gedrückt. Farbe schwarzroth. Geschmack erhaben, säuerlich süß. Stein klein, rund. Halben Juli.

Der Baum wächst zwergartig, und wird ein großer Busch, der höchst fruchtbar ist. Darf in keinem Garten fehlen.

141.** Bettenburger-Weichsel.

Stiel kurz. Frucht groß, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe dunkelbraunroth. Fleisch rothbraun, voll Saft. Geschmack eine angenehme Säure von pikanter Erhabenheit. Stein groß. Halben Juli.

Der Baum klein, trägt selten. Macht gleichsam den Uebergang von den Süßweichseln zu den Weichseln.

89.* Pyramiden-Weichsel.

Stiel lang. Frucht mittelmäßig groß, mehr lang als breit. Farbe fast schwarz. Fleisch sehr dunkelroth. Geschmack angenehm sauer. Stein länglich. Juli. Aug.

Der Baum stark und gesund, mäßig tragbar.

101.* Große Nonnenkirsche.

Stiel lang. Frucht mittelmäßig groß, rund, von beiden Seiten gedrückt. Farbe schwarzbraun. Fleisch weich, dunkelroth, saftvoll. Geschmack säuerlich und angenehm. Stein klein, sehr breit. Jul.

Baum nicht sehr groß, trägt mäßig.

Digitized by Google

114.** Doppelte Weichsel.

Stiel mittelmäßig lang, mittelstark. Frucht ansehnlich groß, fast kugelrund. Farbe dunkelbraunroth. Fleisch etwas fest, sehr saftig, dunkelroth, von einem süßsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Stein mehr rund als breit. Jun. Juli.

Baum wächst stark und ist sehr tragbar. Ist zu empfehlen.

102.* Neue, englische Weichsel.

Stiel kurz, dünn, gerade. Frucht groß, rund, auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe dunkelbraun. Fleisch dunkelroth, zerfließend. Geschmack angenehm, säuerlich und erhaben. Jul.

Baum wird nicht groß und trägt sparsam.

117.** Leopoldskirsche.

Frucht groß, fast ganz rund, auf einer Seite etwas breitgedrückt. Farbe schwarzbraun. Fleisch dunkelroth, zerfließend, saftreich, von einem ungemein angenehmen Geschmack mit etwas Säure. Stein fast rund und ganz platt. Jul.

Baum wächst ziemlich und trägt oft zum Erstaunen.

133.*** Holländische Weichsel.

Frucht sehr groß, auf beiden Seiten gedrückt, dadurch etwas länglich. Farbe dunkelroth. Fleisch weich, süßsäuerlich, von einem sehr angenehmen Geschmack. Ende Juli.

139.** Frühe von der Natte.

Stiel kurz, nicht dick mit einem langen Absatz. Frucht ansehnlich groß, fast herzförmig, eine Seite mehr gedrückt. Farbe dunkelroth. Fleisch weich, zart, von einem edlen, süßsäuerlichen, erfrischenden Geschmack. Stein klein, herzförmig. Jul.

Baum trägt nicht reichlich.

= 89

109.** Jerusalemskirsche.

Stiel sehr lang. Die längliche Frucht ist sehr groß, auf einer Seite mehr breitgedrückt. Farbe dunkelroth. Fleisch locker, sehr saftig, hellroth. Geschmack säuerlichsüß, sehr angenehm. Stein groß und auffallend lang.

Der Baum wird groß und stark, trägt mäßig. Diese Frucht heißt hier spanische Weichsel. Gehört zu den größten Früchten.

II. Ordnung.

Rothe Sauerkirschen.

Mit nicht färbendem Safte, und einfärbig meistens hellrother Haut.

Digitized by Google

I. Unterordnung.

Glaskirschen.

Mit fast durchsichtiger Haut, angenehm säuerlichem Fleische der Frucht, stehenden Zweigen und großen Blättern des Baumes.

84.** Doppelte Glaskirsche.

Stiel kurz, stark, gerade, lichtgrün mit wenig röthlichen Flecken. Frucht sehr groß, an beiden Enden platt, an einer Seite mehr breitgedrückt. Die Haut sehr durchsichtig. Farbe dunkelroth. Fleisch weich, sehr saftig, weißgelb. Geschmack sehr angenehm, süßsauer. Stein groß, rund. Ende Juni.
Baum ziemlich groß, stark und fast jährlich tragbar.

121.* Spätblühende Glaskirsche.

Frucht mäßig groß, rundlich, hellroth. Fleisch durchsichtig, fest, voll Saft, von einem edlen, fast süßen Geschmack. Halben Juli.
Baum mäßig groß, nicht sehr tragbar.

11.* Große Glaskirsche.

Stiel kurz, dick. Frucht groß, fast rund, eine Seite breitgedrückt. Farbe fast dunkelroth. Fleisch weiß, zerfließend, sehr saftig, süßsäuerlich angenehm. Stein klein. Ende Juli.
Baum trägt nie ganz voll.

77.** Bettenburger Glaskirsche.

Stiel mittellang. Frucht sehr groß, etwas herzförmig, auf einer Seite stark gedrückt. Die Haut ist durchsichtig dunkelroth, sehr saftig, weich, der Geschmack sehr angenehm süßsauer. Stein groß. Ende Juli.
Baum groß und tragbar.

II. Unterordnung.

Amarellen.

Mit etwas trüber Haut, etwas bitterlich-saurem Fleische der Frucht, hängenden Zweigen und kleinen Blättern des Baumes.

91.** Frühe, königliche Amarelle.

Stiel kurz, grün. Frucht mittelmäßig groß, rund, an beiden Enden platt, auf den Seiten etwas breitgedrückt. Die Haut etwas durchsichtig, dunkelroth. Fleisch weich, voll Saft,

Digitized by Google

ganz weiß. Geschmack angenehm säuerlich mit etwas Süßigkeit gemischt. Stein klein, rund. Halben Juni.

Baum wird stark, ist gesund, äußerst und jährlich tragbar.

17.** Süße Amarelle.

Stiel kurz, sehr stark, hellgrün, etwas röthlich angelaufen. Frucht mäßig groß, an beiden Enden sehr platt, auf einer Seite merklich breitgedrückt. Farbe dunkelroth. Fleisch weiß, weich, sehr saftig. Geschmack mehr süß, als sonst den Amarellen eigen ist, ohne aller Bitterkeit. Stein klein, breitlich. Juni. Juli.

93. Amarelle mit ganz und halb gefüllter Blüthe.

Der Baum trägt selten einige Früchte. Pracht der Blüte sein Verdienst.

105.* Großer Gobet.

Stiel sehr kurz, stark. Frucht mittelmäßig groß, beide Ende plattgedrückt. Farbe fast dunkelroth. Fleisch weiß, weich, sehr saftig, mit etwas herbem und scharfem Geschmack. Stein mäßig groß und rund. Juli. Aug.

Baum treibt stark und mäßig tragbar. Kenntlich durch den kurzen Stiel.

112.* Braunauer Amarelle.

Stiel sehr lang, ziemlich dick und stark, roth angelaufen. Frucht sehr groß, fast rund, doch auf beiden Seiten etwas gedrückt. Farbe fast dunkelroth, etwas schmutzig. Fleisch weiß, gelblich, sehr saftig. Geschmack angenehm sauer. Stein mittelmäßig groß, stark breitgedrückt. Aug.

Baum wird ziemlich groß, trägt aber mäßig.

14. Allerheiligenkirsche.

Stiel lang. Frucht klein, auf beiden Enden etwas platt, und auf einer Seite wenig breitgedrückt. Farbe hellroth. Fleisch weiß, nur um den Stein etwas röthlich. Geschmack angenehm sauer, doch nicht vorzüglich. Stein groß, mehr länglich als dick. Anf. Sept.

Der Baum bringt im Frühjahr nur wenige, einzelne Blüthen und sproßt aus seinen Zweigen Anfangs Juni viele sehr langstielige, unregelmäßige Blüten, die erst im September zeitigen. Der Baum ist eine eigene Art, die Frucht eine gemeine Amarelle.

Vollständige Pomologie. Von J. L. Christ. 1812.

Systematische Klassifikation und Beschreibung der Kirschensorten. Von Chr. Freiherrn Truchseß. 1819.

Digitized by Google

Systematische Anleitung zur Kenntniß der vorzüglichsten Sorten des Obstes. Von G. Liegel. 1825. Seite 147.
Lehrbuch der Pomologie mit neuen Kirschen-Charaktern. Von G Liegel. 1830. Seite 111 und 155.
Systematisches Handbuch der Obstkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich II. und III. Band. 1837 und 1841.

Pfirsiche.

Der Pfirsichbaum verlangt nahrhaften, guten, etwas trocknen Boden. Er wird mit Vortheil nur an einer südlichen Mauer oder Wand gezogen und eignet sich nicht für den Landmann, indem derselbe sehr künstlichen Schnitt erfordert, mehreren tödtlichen Krankheiten unterworfen ist, und daher in der Regel nicht alt wird. Seine Früchte sind sehr empfindlich auf den geringsten Druck und müssen mit großer Sorgfalt vom Baum genommen werden, da ihr Zeitigungspunkt nicht immer leicht zu errathen ist. Da aber diese Frucht an Schönheit und ihr Nektarsaft an Köstlichkeit fast alles andere Obst übertrifft, und ihre Bäume größtentheils sehr fruchtbar sind, so spielen sie in städtischen Gärten eine große Rolle.

Der Pfirsichbaum wird bei uns nur auf dem Pflaumen-Wildling dauerhaft erzogen. Auf Mandel-, Pfirsich- und Aprikosen-Stämme veredelt, leiden sie viel leichter vom Frost. Ueberhaupt in unserem kalten Klima bleibt die Erziehung der Pfirsichbäume immer schwer. Die Okulation schlägt sehr oft durch strenge Winterkälte ganz fehl. Bei der Kopulation setzt man öfters halberfrorne Zweige auf, die niemals austreiben. Selbst die schönsten, gesündesten, schon tragbaren Bäume erfrieren bisweilen ganz oder ästweise, vorzüglich wenn sie schon etwas von dem Harzfluß, dem Brennen, der Glocke ꝛc. berührt sind. So viele Mühe ich mir auch gab, meine Schule mit den besten Pfirsichen zu komplettiren, so sind stets einige wieder abgängig, da ihnen hier das Klima durchaus nicht zusagt, und durch Frost und Kälte, bei aller möglicher Sorgfalt, zu Grunde gerichtet werden.

Durch die Steine guter, großer Pfirsiche erhält man sehr oft wieder gute große Sorten und bisweilen die nämlichen Früchte. Diese Bäume in unserm Klima erzogen, sind dauerhafter als die veredelten französischen Sorten. Hochstämmig werden die Pfirsiche nie alt, außer man hält sie, gleich den Zwergen, im Schnitt. Den Zwergbäumen gebe man die Mauer und den wärmsten Sonnenstand und schütze sie im Winter durch Bedeckung vor Kälte. Obwohl der Pfirsichbaum nicht sehr lange dauert, so steht

Digitized by Google

doch noch in meinem Garten ein Sämmling in Zwergform an einer Mauer nach 39 Jahren in ziemlicher Kraft. Ich war aber sehr aufmerksam, denselben in gehörigen Schnitt zu erhalten, und nach den Regeln der Kunst zu verjüngen. Ich habe diese aus den Stein gezogene, gute, frühe Frucht unter dem Namen Braunauer rothe Frühpfirsiche verbreitet.

Schema der Klassifikation.

I. Klasse. Pfirsiche mit wolliger Haut.

- I. Ordnung. Mit ablösigen Stein und Haut, und zartem Fleisch. (Pêches.)
- II. Ordnung. Mit nicht ablösigen Stein und Haut, und festem Fleisch. Härtlinge. (Pavies.)

II. Klasse. Pfirsiche mit kahler Haut.

- I. Ordnung. Mit ablösigem Stein. (Violetes nectarines.)
- II. Ordnung. Mit nicht ablösigem Stein. (Brugnons.)

I. Klasse.

Pfirsiche mit wolliger Haut.

I. Ordnung.

Mit ablösigem Stein und Haut, und zartem Fleisch. (Pêches.)

30.* Kleine weiße Frühpfirsiche.

Klein. Fast rund mit einer kleinen, zugespitzten Warze und ziemlich tiefer Furche. Ganz weiß. Weißes, weinsäuerliches, etwas bisamartiges Fleisch. Hälfte Jul.

Baum ist sehr zärtlich, wird nicht sehr groß, ist aber tragbar. Große, bleich rosenfärbige Blüthe.

4.* Rothe Frühpfirsiche. Die Frühpfirsiche von Troyes.

Klein. Rund mit seichter Furche, selten eine Warze. Schön roth auf der Sonnenseite. Weißes schmelzendes, sehr angenehm süßes, etwas bisamartiges Fleisch. Jul. Aug.

Der Baum wird nicht groß, ist gesund und trägt stark. Die Blüthe groß und rosenfärbig.

Digitized by Google

37.** Frühe Purpurpfirsiche.

Groß. Fast ganz rund mit sehr starker Furche, ohne Warze, an dessen Stelle etwas vertieft. Die Farbe sehr schön. An der Sonnenseite dunkelroth, gegenüber citronengelb und stark roth punktirt. Das um den Stein etwas rothe Fleisch weiß, zart, schmelzend, sehr erhaben süß, weinartig. Eine der ersten Pfirsiche. Hälfte Aug.

Der Baum wächst sehr stark, gedeiht in allen Lagen, auch als Hochstamm, und ist ungemein tragbar. Die Blüthe offen, groß und rosenfärbig.

12.** Weiße Magdalene.

Mittelmäßig groß. Fast rund, gegen den Stiel etwas breit gedrückt, mit seichter Furche und sehr kleiner Warze. Grüngelblich mit seltenen rothen Streifen. Das weißgelbliche Fleisch schmeckt erhaben muskatellerartig. Hälfte Aug.

Baum mittelmäßig groß, für Frost empfindlich, und daher nicht immer volltragend. Große blaßfärbige Blüthe. Aus den Steinen dieser vortrefflichen Frucht erzog der Verfasser zwei junge gesunde Zwerge, wovon einer eine große, etwas geröthete, vortrefflich gute, frühe Frucht hervorbrachte.

29.** Frühe Peruvianerin.

Mäßig groß. Länglich, die seichte Furche theilt ungleich, die Warze klein und spitzig. Gelb, auf der Sonnenseite lebhaft roth. Das Fleisch weiß, fein, schmelzend, saftvoll, süßweinig erhaben. ½ Aug.

Der Baum groß, und schickt sich auch zum Hochstamm, ist sehr fruchtbar. Kleine rosenfärbige Blüthen.

56.** Braunauer frühe Purpurpfirsiche.

Der Verfasser erhielt diese Frucht aus dem Stein der rothen Purpurpfirsiche, ist derselben in der Farbe und Geschmack ziemlich gleich, aber in der Größe etwas kleiner. ½ Aug.

Der Baum bleibt klein und ist empfindlich, jedoch weniger als die frühe Purpurpfirsiche.

52.** Prinz Eugen.

Die Frucht sieht einer Purpurpfirsiche sehr ähnlich, nur ist sie weniger groß, hat eine stärkere Furche als jene, und lauft gegen den Gipfel etwas spitzig zu. Die Sonnenseite ist auch nicht so dunkelpurpurroth gefärbt. Das Fleisch ist weiß, feiner und weniger weinsäuerlich als das der frühen Purpurpfirsiche, und von vortrefflichem Geschmack. Mitte Aug.

Der Baum wächst stark und trägt reichlich. Die Blüthe groß und rosenroth.

Nro. 25, 42, 49, 50, 52, 56 hat Schmidberger aus Steinen erzogen.

Digitized by Google

19.* Schöne Peruvianerin.

Mittel groß. Die Frucht und Vegetation des Baumes Nro. 29 sehr ähnlich. Christ vereinigte beide Sorten. Ende Aug.

Der Baum wächst stark. Tauglich zum Hochstamm. Blüthe klein.

50.** Laudon.

Ansehnlich groß. Hochaussehend mit einer tiefen Furche auf der Backenseite, von grünlichgelber, an der Sonnenseite hochrother Farbe und mehreren kurzen, purpurrothen Streifen gezeichnet; gegen die Schattenseite zu rosenroth punktirt. Fleisch weiß, von einem sehr angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Ende August.

Der Baum wächst lebhaft und trägt sehr reichlich. Die Blüthe ist groß und von bleichrother Farbe.

25.** Sobiesky.

Frucht hochaussehend, läuft gegen den Gipfel spitzig zu, mit einer ziemlich großen Warze. Ganz Strohgelb. Fleisch weiß, ungemein saftig, zerfließend, von einem zuckerartigen, weinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmack. Ende Aug.

Der Baum wächst gut, trägt gern, verlangt aber einen warmen Sonnenstand. Die Blüthe ist groß und blaßrosenfarb.

42.** Fürst Karl Schwarzenberg.

Groß. Rund und tief gefurcht. Gelb, schön geröthet oder etwas roth gestreift. Eine lachend schöne Frucht. Fleisch vollsaftig, ganz schmelzend, von einem süßweinsäuerlichen, vortrefflichen Geschmack. Ende Aug.

Der Baum wächst gut, auch in etwas kälterer Lage, indem er nicht so empfindlich für die Kälte ist, sehr tragbar. Große rosenrothe Blüthe.

39.* Große rothe Frühpfirsiche. Doppelte von Troyes.

Mäßig groß. Rund, die Furche nicht tief, die etwas vertiefte Warze klein und spitzig. An der Sonnenseite lebhaft roth, gegenüber weißgelblich mit feinen rothen Punkten. Das Fleisch weiß, niemals um den Stein roth, etwas fest, süßweinartig. Ende Aug.

Baum wird mittelmäßig groß und trägt gern. Blüthe sehr klein.

2.** Rothe Magdalene.

Groß. Rund, mit seichter Furche und kleiner Warze. Stark roth, von der gelben Grundfarbe wenig zu sehen. Weißes

Digitized by Google

mit rothen Adern durchzogenes, um den Stein rosenrothes Fleisch, von erhabenstem Geschmack. Aug. Sept.

Der Baum treibt sehr stark, mit großen, tief gezähnten Blättern. Große rosenrothe Blüthe, die gern Früchte ansetzt, aber etwas empfindlich ist.

49.** Erzherzog Karl.

Sehr groß. Ziemlich rund, gelblich, besonnte dunkelroth, an der Schattenseite mehr Rosenröthe als bei der Lackpfirsiche. Das Fleisch ganz weiß, voll Saft, von einem erhabenen, weinsäuerlichen Geschmack. Anf. Sept.

Der Baum wächst sehr stark. Blüthe groß und rosenfärbig.

56.** Erzherzog Johann.

Ist der vorstehenden Frucht in allem sehr ähnlich, ist aber noch größer, mehr zugespitzt, tiefer gefurcht, feiner punktirt, nicht so dunkelroth und nicht so wollig. Eine vortreffliche Frucht. Anfangs September.

Der Baum wächst stark, hat eine große blaßrothe Blüthe.

7.** Große Mignonne. Große Lackpfirsiche.

Sehr groß. Ziemlich rund. Die tiefe schmale Furche theilt ungleich. Die etwas vertiefte Warze unbedeutend. Das Fleisch gelblichweiß, um den Stein rosenfärbig marmorirt, voll Saft, vom erhabensten Geschmack. Eine der allerbesten, schönsten und größten Pfirsiche. Anf. Sept.

Der Baum wächst stark, trägt häufig. Die Blätter nur schwach gezähnt. Große weit offene rosenfarbe Blüthe.

38.** Maltheserpfirsiche.

Mäßig groß. Ziemlich rund. Die schwache Furche auf beiden Seiten. Die Warze unbedeutend. An der Sonnenseite marmorirt, gegenüber grünlichgelb. Das Fleisch weiß, um den Stein röthlich mit angenehmen, feinen Muskateller-Parfüm. Anf. Sept.

Baum wird groß und ist fruchtbar. Große blaßrosenfarbige Blüthe. Der Baum und die Frucht sehr ähnlich Nro. 12.

18.** Bellegrad. Swoler.

Groß. Rund. Die Furche nicht tief. Die Warze ein gerade stehendes Spitzchen. Purpurroth, an der Sonne fast schwarz. Fleisch weißgelblich, um den Stein rosenfärbig, so wie unter der Haut auf der Sonnenseite, etwas fest, sehr saftig, von erhabenem Muskatellergeschmack. Vortreffliche Frucht. Anfangs Sept.

Starker, fruchtbarer Baum. Sehr kleine bleichrothe Blüthe.

Digitized by Google

41.* Kardinal Fürstenberg.

Groß. Ganz rund, tief gefurcht mit kleiner Warze. Dunkelbraunroth mit dichter grauer Wolle. Fleisch und Saft dunkelroth, ziemlich gut. Sie ist eine beßere und frühere Sorte, als die gewöhnliche Blutpfirsich, der sie ähnlich ist. Anf. Sept.

Der Baum mittelmäßig und fruchtbar. Die Blüthe groß und rosenfärbig.

20.** Unvergleichlich Schöne.

Groß. Ganz wie die rothe Magdalene. Die Blätter sind nur noch etwas tiefer gezähnt, die Haut etwas dunkelröther, die Blätter rinnenförmiger. Große rosenfarbige Blüthe. Halben Sept.

22.** Kanzlerpfirsiche.

Sehr groß. Der großen Mignonne in allem sehr ähnlich. Die Furche oft schief, die Frucht in zwei ungleiche Hälften getheilt. Große Blüthe. Anfangs Sept.

8.** Frühe Admirabel. Wunderschöne.

Sehr groß. Rund, seicht gefurcht. Die Warze sehr klein. Grundfarbe hellstrohgelb, die Sonnenseite sehr schön roth. Das gelblichweiße Fleisch von einem süßem, weinigen, sehr köstlichen Geschmack. Eine an Größe, Schönheit und Güte der großen Mignonne sehr ähnliche Frucht. Die Sonnenseite oft noch dunkelröther. Halben Sept.

Der Baum wächst stark und bringt viele Früchte. Fordert, wie überhaupt alle Pfirsichbäume, guten Boden. Kleine Blüthe.

43.** Braunauer rothe Frühpfirsiche.

Mittelmäßig groß, etwas länger als dick, mit einer starken Warze und seichter Furche. Grünlichgelb, mit lebhafter Röthe an der Sonnenseite. Das bei dem Stein etwas rothe Fleisch ist zart, schmelzend, erhaben süßweinartig. Eine recht gute Pfirsiche. Halben Sept.

Der Baum hat einen sehr starken Trieb, ist gesund, wird sehr groß, ist fast jährlich äußerst tragbar. Der Verfasser erzog diesen Baum schon vor 39 Jahren aus dem Stein der großen Mignonne. Die große Kälte im Jahre 1830 hat denselben an einer Mauer, ohne Bedeckung nur wenige Zweige erfroren. Ist wegen seiner Frühzeitigkeit seiner Frucht und seiner Dauerhaftigkeit allgemein zu empfehlen. Die Blüthe ist klein, halb geöffnet und purpurroth.

1.** Doppelte Montagne. Doppelte Bergpfirsiche.

Groß. Rund mit tiefer Furche und einer kleinen etwas gedrehten Warze. Grünlich gelb, an der Sonnenseite dunkel-

Digitized by Google

roth. Fleisch gelblich, um den Stein viel Röthe, süß, angenehm weinsäuerlich. Ende Sept.

Der Baum mäßig stark. Große Rosenblüthe.

9.** Venusbrust.

Groß. Ziemlich rund mit tiefer Furche, starker Warze. Strohgelb, an der Sonne schwachroth. Schneeweißes, um den Stein rosenrothes, vortrefflich erhabenes Fleisch. Schön und gut. Ende Sept.

Der Baum treibt kräftig, ist gesund und fruchtbar. Kleine rosenfärbige Blüthe mit karmoisinrother Einfassung.

17.** Königspfirsiche.

Groß. Aehnlich der Vorhergehenden. Rund, die Furche theilt ungleich. Die Warze nicht sehr groß und spitzig. An der Sonne dunkelroth, übrigens grünlichgelb. Das Fleisch weiß, um den Stein starkroth, gezuckert und erhaben. Ende Sept.

Der Baum wächst sehr stark und ist recht fruchtbar. Kleine fleischfärbige Blüthe mit karmoisinrother Einfassung.

26.** Rüdiger Starhemberg.

Groß. Rund, seicht gefurcht. Die Sonnenseite dunkelpurpurroth, mit einigen schwarzen Flecken. Das Fleisch weiß, von süßweinsäuerlichem Geschmack. Ende Sept.

Der Baum wird stark und trägt reichlich. Die Blüthe ist groß und von hochrother Farbe.

35.* Rosanne.

Mittelmäßig groß. Rund, die Furche stark. Die Warze spitzig. An der Sonne dunkelroth. Fleisch gelb, von sehr gutem Geschmack, überzeitig mehlig. Ende Sept.

Der Baum wächst mittelmäßig, ist sehr tragbar. Blüthe klein.

5.* Blutpfirsiche.

Groß. Rund, mit einer seichten Furche, dunkelrother Farbe und sehr dichter rostfärbiger Wolle. Das Fleisch durchaus roth, wie bei einer rothen Rübe, wenig saftreich, nur in heißen Sommern von ziemlich gutem, doch immer etwas bitterem Geschmack. Mitte Okt.

Baum wird mäßig groß und ziemlich tragbar. Die Blüthe groß und rosenfärbig.

II. Ordnung.

Mit nicht ablösigem Stein und Haut, und festem Fleisch. Härtlinge. Pavies.

Digitized by Google

31.** Früher italienischer Härtling.

Groß. Rundlich, ziemlich gefurcht. Grünlich weißgelb, mit schwacher Röthe an der Sonnenseite. Das Fleisch weißlich, überfließig von Saft, von einem sehr erhabenen, fein muskatellerartigen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Ende Juli.

Der Baum bleibt klein, ist empfindlich für Kälte. Die Blüthe ist groß und blaßrosenroth. Ist allgemein zu empfehlen. Ich erhielt diese frühe, große, vortreffliche Frucht von Diel im Jahre 1822, mit Namen: Pavie d'Jtalie très hatif.

24.*** Weißer Härtling.

Sehr ähnlich der weißen Magdalene. Groß, rund. Die Furche schwach. Die Warze ganz klein. Die Frucht weiß, an der Sonne etwas roth marmorirt. Fleisch weiß, fest, saftig, bisweilen um den Stein rothe Steifen, von erhabenem Weingeschmack. ½ Aug.

Der Baum schön und groß und sehr fruchtbar. Die Blüthe groß, sehr schwach, fleischfarbig, fast weiß.

51.** Melecathon.

Sehr groß. Etwas oval mit tiefer Furche, starker Warze. Die Frucht in zwei ungleiche Hälften getheilt. Die Farbe der stark wolligen Haut ist gelb, die Sonnenseite lebhaft geröthet und purpurroth marmorirt. Fleisch gelblichweiß, um den Stein dunkelroth, saftig, schmelzend, von einem sehr süßen, etwas muskatellerartigen Geschmack. Ende Sept.

Der Baum wird groß und stark. Die Blüthe mittelmäßig groß und hellrosenfärbig.

33.** Riesenpfirsiche.

Sehr groß. Eine prachtvolle, ungemein große Frucht von milchweißer Haut und sanfter Rosenröthe an der Sonnenseite. Das Fleisch weiß, um den Stein roth, in guten Jahren von einem sehr angenehmen, weinartigen Geschmack. Oktober.

Der Baum wird groß und stark, und ist fruchtbar. Die Blüthe groß, rosenroth, und öffnet sich nicht ganz.

II. Klasse.

Pfirsiche mit kahler Haut.

I. Ordnung.

Mit ablösigem Stein (Violettes. Nectarines).

Digitized by Google

28. Große platte Frühpfirsiche. Große Violette.

Groß. Gelbgrün, auf der Sonnenseite braunrothe platte Schale. Grünlich weißes Fleisch von einem erhabenen, muskatellerartigen Weingeschmack. ½ Sept.

Der Baum wächst stark und überladet sich nicht mit Früchten. Kleine Blüthe. Davon hat der Verfasser aus dem Steine eine der Mutter ähnliche Frucht erzogen, und ist vorräthig.

40.** Weiße Nektarine.

Mäßig groß. Länglichrund, mit einer seichten Furche und ziemlich starker Spitze. Farbe atlaßweiß, manchmal die Sonnenseite mit sanftem Roth leicht punktirt. Fleisch weiß, fest, doch schmelzend, von einem süßweinsäuerlichen, etwas muskatellerartigen Geschmack. ½ Sept.

Baum wird groß, trägt gut. Nicht empfindlich für Kälte. Blüthe groß und blaßrosenfärbig.

II. Ordnung.

Mit nicht ablösigem Stein (Brugnons).

34.* Violetter Muskateller-Härtling.

Groß. Die Frucht gleicht der großen Violetten. Bedarf ein warmes Jahr, um sie in ihrem köstlichen, weinartigen Muskatellergeschmack zu genießen. Ende Sept.

Der Baum stark und fruchtbar. Die Blüthe groß und blaßroth.

Abbildung und Beschreibung von 51 Pfirsichsorten nach der Natur von Fr. Antoin. Wien, 1821.

Vollständige Pomologie von J. L. Christ. 1812. Systematisches Handbuch der Obstkunde von G. Dittrich. II. und III. Bd. 1837. 1841.

Pflaumen.

Die Pflaumen werden von vielen sehr hoch geschätzt, und stehen auch wirklich dem übrigen Steinobste keineswegs nach, übertreffen an hohem Geschmacke größtentheils die Aprikosen, und weichen wenigen Pfirsichen. Eine gehörig ausgezeitigte, zarte, saftige, aromatisch zuckersüße Pflaume ist eine kostbare herrliche Frucht, die wohl gar keinem Obste nachstehen dürfte, die nicht

Digitized by Google

nur den Gaumen äußerst angenehm reizt, sondern auch der Gesundheit sehr zuträglich ist. Der große Obstkenner Quintynie, der überall scharf und kritisch beurtheilt, scheuet sich nicht, in seiner Abhandlung über die Pflaumen, auszusprechen, daß die Perdrigon's, die Katharinen- und Aprikosen-Pflaumen die besten Früchte der Welt seyen, wenn sie am Geländer gezogen werden. Die Weintraube ausgenommen, ist die Pflaume die nützlichste Obstfrucht. Der Handel mit gedörrten Zwetschen, Prünellen und Zwetschenbranntwein (Slibowitzer) bereichert manche Gegend. An Schönheit übertrifft die Pflaume alle anderen Obstgattungen. Die Kirsche, die Weintraube ziert wohl die Obstschaale; aber der blaue und weiße Duft, der allen Pflaumen eigen ist, die vielen Farbenmischungen, womit sie prangen, gibt diesen Früchten ein liebliches, herrliches Ansehen. Wer sieht nicht mit innigem Wohlgefallen einen Teller voll blauer Zwetschen mit dem Götterhauch des Duftes. Geben nicht blaue Eierpflaumen, Normännische Perdrigon's, Damaszenen von Maugerou, kleine gelbe Mirabellen, mit der Königin Claudia, auf der Obstschaale einen prächtigen Anblick!

Die Fortpflanzung der Pflaumen geschieh am besten und sichersten durch die Veredlung der Kopulation. Da aber der Pflaumenbaum recht gern Ausläufer treibt, so geschieht seine Vermehrung häufig auf diese Art. Solche Ausläufer sind immer ganz ächt. Man kann auch aus den Steinen guter Pflaumen meistentheils wieder gute Sorten erziehen. Manche pflanzen sich dadurch echt fort, oder weichen doch vom Mutterstamme nicht viel ab.

Der Pflaumenbaum trägt im Freien selten voll, reichlich aber in bedeckten Lagen und angemessenem Boden. Der Landmann pflanze daher denselben in seiner nächsten Hausumgebung, und vorzüglich die gemeine Zwetsche, zahlreich. Die Pflaumen sind in hiesiger Gegend bei Weitem noch nicht so bekannt, als sie es verdienten. Man kennt gewöhnlich nur einige wild wachsende Früchte, eine Anzahl blauer Kriechen ꝛc., die freilich nicht verdienen, daß man sie mehre. Ich mache daher aufmerksam, daß es recht viele Pflaumen gibt, die sehr gut sind, gern wachsen, und reichlich tragen.

Die Pflaumen hat der Verfasser nach seinem eigenen System klassifizirt, wie er sie im Jahre 1836 in der Flora Nro. 36 zum ersten Male bekannt machte, und in seinem Werke: Systematische Anleitung zur Kenntniß der Pflaumen ꝛc. 1841, vollständig ausgeführt hat. Eine Tabelle einer zweiten Klassifikation nach de Candolle ist beigegeben.

Digitized by Google

Schema der Klassifikation nach dem Verfasser.

Die Pflaumen.

I. Klasse. Zwetschen.
- I. Ordnung. Wahre Zwetschen.
- II. Ordnung. Damaszenenartige Zwetschen.

II. Klasse. Damaszenen.
- I. Ordnung. Zwetschenartige Damaszenen.
- II. Ordnung. Wahre Damaszenen.

Schema der Klassifikation von D. Candolle's Unterarten der Hauszwetsche, nach dem Verfasser.

A. Gelbe, selten grüne Früchte.
- I. Klasse. Albertinische Pflaumen.
- II. Klasse. Aprikosen-Pflaumen.
- III. Klasse. Katharinen-Pflaumen.

B. Blaue und rothe Früchte.
- IV. Klasse. Myrabolanen.
- V. Klasse. Damaszener-Pflaumen.
- VI. Klasse. Julianische Pflaumen.
- VII. Klasse. Tourser-Pflaumen.

C. Verschieden gefärbte Früchte.
- VIII. Klasse. Renkloden.
- IX. Klasse. Zwetschen.

I. Klasse.

Zwetschen.

Mit länglich-eiförmigen Früchten.

Mit einzelnen und gepaarten Blüthenstielen, stark gedrückten, oben und unten mehr und weniger spitzig verlängertem Steine.

Die Höhe der Frucht muß in die Augen fallen, und gegen die Dicke und Breite wenigstens mehr als eine Linie messen. Bei sehr kleinen Früchten unterscheidet das Augenmaß und die Form des Steines.

Digitized by Google

I. Ordnung.

Wahre Zwetsche.

Mit kahlen Sommerzweigen.

Mit meistentheils etwas milder Vegetation des Baumes, mit Dornen in der Jugend, mit zähem, sehr hartem Holze und einem härtlichen, süßen, etwas weinsäuerlichen Fleische der Frucht.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

93.* Nikitaner blaue Frühzwetsche.

Früchte mäßig groß, zwetschenförmig, dunkelblau, Stiele fast kahl, lang, Steine unablöslich, Fleisch weißgelb, zart, etwas härtlich, zuckersüß, zwar angenehm, aber von keiner besondern Erhabenheit. Mitte August.

Baum ziemlich groß, sehr tragbar.

100.** Wahre Frühzwetsche.

Früchte mäßig groß, verschoben oval, dunkelblau, Stiele fast kahl, Steine ablöslich, Fleisch grünlichgelb, fest, zwetschenartig, süßweinig, erhaben, und möchte die gemeine Zwetsche im hohen Geschmacke übertreffen. Ende August, Anfangs Sept.

Baum groß, empfindlich, trägt daher selten voll, blüht sehr pät.

240.* Alibuchari.

Früchte fast mäßig groß, dunkel violet-blau, oval, oben charakteristisch kurz vorgeschoben, spitzig, Stiele fast kahl, Steine unablöslich, ähnlich in der Größe, Farbe, Form, und ist als Frühzwetsche nicht ganz zu verwerfen. Ende August.

Baum treibt gemäßigt, und ist fruchtbar. Aus Persien, soll dort ein vortreffliches Eingemachtes liefern.

155.* August-Zwetsche.

Früchte oval, gegen Unten etwas mehr verjüngt, die Rücken mehr aufgeworfen, dunkelblau, fast mäßig groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgrünlich, zwetschenartig fest, saftig, von einem süß-weinsäuerlichen, angenehmen Geschmacke. Ende August.

Baum groß, trägt strotzend.

2.* Violette Dattelzwetsche.

Früchte verschoben länglich, umgekehrt-eiförmig, auf beiden Seiten gedrückt, am Rücken stark gewölbt, am Bauche fast geradlinig. Stiele fein behaart, sehr lang. Steine ablöslich, Fleisch

Digitized by Google

grünlich-gelb, etwas fest, zwetschenartig, süßweinig und angenehm. Erstes Drittel September.

Baum wild und stark, mit Dornen, fast jährlich tragbar.

160.** Dörrell's neue große Zwetsche.

Früchte groß, dunkelviolett, eiförmig, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleisch weißlich-gelb, zwetschenartig fest, saftig, von einem sehr süßen Wohlgeschmack, bisweilen nebstbei etwas fein weinsäuerlich, welches die Frucht nicht schlechter macht. Erstes Drittel September.

Baum wächst stark und scheint tragbar zu seyn. Kronenblätter groß.

104.** Italienische Zwetsche.

Früchte mäßig groß, oval, schwarzblau, Stiele sehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch grünlich-weißgelb, bisweilen in der Steinhöhle mit röthlichen Fasern versehen, fest zwetschenartig, saftig, von einem süßen, weinig-erhabenen Geschmacke. Zweites Drittel September.

Baum groß und tragbar, hat stark hängende, sehr schmale lange Blätter.

207.* Große blaue Zwetsche von der Worms.

Früchte sehr groß, umgekehrt eiförmig, unten abgestutzt, fast schwarzblau. Stiele lang, kurz behaart, Steine unablöslich, Fleisch grünlichgelb, zwetschenartig fest, saftig, von einem zuckersüßen, recht angenehmen Geschmack. Hälfte September.

Baum groß, scheint tragbar zu seyn.

97.* Nikitaner Spätzwetsche.

Früchte oval, oben abgerundet, unten vorgeschoben spitzig, dunkelviolet, fast mäßig groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch zwetschenartig, fest, weißgelblich, saftig, von einem süßen recht angenehmen Geschmack. Hälfte September.

Baum wächst mäßig, scheint reichlich zu tragen. Blüthen klein.

116.** Große Englische Zwetsche.

Früchte groß, zwetschenförmig, etwas umgekehrt-eiförmig, am Rücken stark gewölbt, schwarzblau. Stiele kahl, Steine ablöslich, Fleisch etwas grünlichgelb, härtlich zwetschenartig, von einem süßen, sehr erhabenen Geschmacke. Hälfte September.

Baum groß, mit charakteristisch großen, langen, lang zugespitzten engstehenden Blättern, trägt selten reichlich.

171. Gemeine kleine Zwetsche.

Früchte klein, oval, schwarzblau, Stiele dünn behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelb, weich, saftig und angenehm süßweinig. Zweites Drittel September.

Digitized by Google

Baum strauchartig, trägt jährlich, nicht empfindlich für nördliche Lagen.

71.* Siebenbürger Zwetsche.

Früchte oval, gegen unten kaum merklich dünner, mäßig groß, schwarzblau, Stiele lang behaaret, Steine unablöslich, Fleisch weißgelb, zwetschenartig härtlich, von einem süßen, bisweilen nebstbey fein weinsäuerlichen, recht guten Geschmack. Hälfte Sept.

Baum groß, tragbar, große späte Blüthen.

11.** Hauszwetsche.

Früchte verschoben-eiförmig, auf beiden Seiten gedrückt, am Rücken gewölbt, schwarzblau, mäßig groß, Stiele dünnhaarig, lang, Steine ablöslich, Fleisch grünlich gelb, festzusammenhängend, sehr saftig, von einem recht angenehmen, süßen, erhabenen Geschmack mit kaum merklicher Säure, der kaum einer anderen Frucht des ganzen Pflaumengeschlechtes etwas nachstehen wird, wenn die Frucht gehörig erzogen, und vollkommen reif ist. Ende September bis tief im Oktober.

Baum mäßig hoch, hat ein wildes Ansehen, treibt Dornen in der Jugend, äußerst fruchtbar.

96.*** Englische Zwetsche.

Früchte kurz-oval, dunkelviolet, mittelmäßig groß, Stiele sehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch goldgelb, zwetschenartig fest, nicht übermäßig saftig, aber von einem köstlichen, zuckersüßen, sehr erhabenen Geschmack. September und Okt.

Baum kräftig, und scheint tragbar zu seyn.

60.* Unvergleichliche.

Früchte oval, mittelmäßig groß, dunkelblau, Stiele lang, kaum bemerkbar behaart, Steine unablöslich, Fleisch goldartig gelb, zwetschenartig fest, saftig, von einem süßen, erhabenen Geschmack mit kaum merklicher Säure. Oktober.

Baum nicht sehr groß, aber tragbar.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

98.* Nikitaner Dattelzwetsche.

Früchte lang, umgekehrt eiförmig, mäßig groß, schwach, rothbraun, Stiele lang behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelb, härtlich, von einem süßen, etwas weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Hälfte August.

Baum stark, scheint sehr tragbar zu seyn. Blüthen erscheinen frühe und sind klein.

Digitized by Google

25.* Spitzzwetsche.

Früchte eiförmig, ziemlich spitzig, rothblau, groß, Stiele lang, dünnhaarig, Stein unablöslich, Fleisch gelb, fest zwetschenartig, etwas weinsäuerlich und sehr saftig. Letztes Drittel August.

Baum wird mäßig stark, hat dunkelbraune Belaubung, trägt fast jährlich und reichlich, ist nicht empfindlich.

8.* Rothe Kaiserpflaume.

Früchte sehr groß, umgekehrt eiförmig, auch oval, rothblau, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißlichgelb, fest, zwetschenartig, etwas gröblich, ziemlich durchsichtig und glänzend, sehr saftig, von einem süßen, erhabenen Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum wird groß, kenntlich durch seine dunkelgrünen, schmalen, langen, hängenden Fruchtblätter, trägt gerne, jährlich, aber nie reichlich, bisweilen gepaarte Früchte, für Kälte empfindlich.

123.* Rothes Zeiberl.

Früchte klein, regulär oval, roth, Stiele behaart, Steine ziemlich ablöslich, Fleisch weißgelb, weich, zart, saftig, von einem angenehmen, süßen, kaum merklich säuerlichen Geschmack. Gegen Ende August.

Baum bleibt klein, dem Baum der Kirschpflaume ähnlich, für unser Klima äußerst dauerhaft, trägt oft strotzend in großen Klumpen.

32.* Rothe Eierpflaume.

Früchte sehr groß, zusammengedrückt, umgekehrt eiförmig, rothgeflammt, Stiele lang, dicht behaart, Steine ablöslich, Fleisch hellgelb, faserich, sehr saftig, etwas härtlich, aber doch sehr schmelzend, von einem sehr angenehmen, erhabenen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Gegen Ende August.

Baum wird groß, belaubt sich stark und trägt fast jährlich und oft strotzend.

133.** Rothe prachtvolle Huling.

Früchte umgekehrt eiförmig, roth, mittelmäßig groß, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleisch gelb, härtlich, schmelzend, süß mit kaum merklicher Säure um den Stein, von einem eigenthümlichen, überaus angenehmen starken Muskateller-Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum wird ziemlich stark, sehr tragbar.

16.** Wahre blaue Eierpflaume.

Früchte sehr groß, eiförmig, rothbraun, Stiele sehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch weiß gelblich, nicht vollständig

Digitized by Google

ausgezeitigt, etwas grünlich weiß, zart, etwas gröblich, aber doch schmelzend, saftig, von einem sehr süßen, erhabenen Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum kräftig, groß, ist tragbar. Blüthen erscheinen spät.

166.** Hahnenhode.

Früchte mäßig groß, oval, oben und unten spitzig, braunröthlich, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleisch goldgelb, weich, saftig, von einem süßen, sehr unangenehmen Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum mittelmäßig groß, sehr fruchtbar, die Blüthen erscheinen früh.

137.** Violette Kaiserpflaume.

Früchte groß, umgekehrt, kurz, eiförmig-oval, rothblau, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch fest, weißgelblich, etwas durchsichtig, nicht allzu saftig, von einem süßen, sehr edlen Wohlgeschmack. Erstes Drittel September.

Baum mäßig groß, belaubt sich nicht stark, ist empfindlich, trägt daher selten, ist kenntlich durch seine dunkelgrüne Belaubung.

13.** Rothe Diaprée.

Früchte fast groß, rothblau, etwas eiförmig, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelblich, fest, sehr fein, saftig, von einem überaus süßen, köstlich erhabenen Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum mäßig groß, nicht sehr empfindlich, trägt daher gerne, Blüthe klein und erscheint spät.

119.** Mailändische Kaiserpflaume.

Früchte groß, gedrückt-oval, dunkelviolett, Stiele beharrt, Steine unablöslich, Fleisch weißlichgelb, bisweilen goldgelb, fest, zart, saftig, von einem zuckersüßen, äußerst muskirt-aromatischen, überaus angenehmen Geschmack. Hälfte Sept.

Baum wird groß, scheint mäßig zu tragen. Kronenblätter groß.

57.* Violette Jerusalemspflaume.

Früchte lang, eiförmig, groß, violett, Stiele behaart, Steine ziemlich ablöslich, Fleisch gelblich, zwetschenartig, fest, saftig, von einem süßweinsäuerlichen, der gemeinen Zwetsche ähnlichen Geschmack, steht ihr aber an Erhabenheit nach. Hälfte September.

Baum hat einen kräftigen Wuchs, ist dick, groß und stark, trägt fast jährlich, aber selten strotzend.

Digitized by Google

33.* Blaue Eierpflaume.

Früchte umgekehrt-eiförmig, röthlich-blau, sehr groß, Stiele beharrt, Steine fast ganz ablöslich, Fleisch zwetschenartig, fest, etwas gröblich, fast goldgelb, sehr saftig, von einem süßen, bisweilen fein weinsäuerlichen, recht angenehmen, wahren Zwetschengeschmack. Gegen Ende September.

Baum wird ziemlich groß, trägt fast jährlich, aber selten reichlich.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

88.* Scanarda.

Früchte fast mittelmäßig groß, länglich umgekehrt-eiförmig, gelb, Stiele lang, kahl, meistens drüsig, Steine unablöslich, Fleisch wachsgelb, sehr fest, saftig, von einem zuckersüßen, lieblichen Geschmack. Erstes Drittel August.

Baum groß, sehr tragbar. Blüthen erscheinen frühe.

45.* Gelbe Frühzwetsche.

Früchte groß, ungestaltet oval, auf beiden Seiten gedrückt, gelb, Stiele sehr lang, behaart, Steine fast ablöslich, Fleisch gelb, weich, fast schmierig, sehr saftig und angenehm süß, doch aber etwas matt. Hälfte August.

Baum hat eine zwetschenbaumartige Vegetation, blüht aber frühe, und ist abwechslungsweise äußerst fruchtbar.

21.* Gelbe Eierpflaume.

Früchte sehr groß, oval, wachsgelb, Stiele sehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelb, etwas grob, härtlich, sehr saftig, und im heißen Sommer von einem sehr angenehmen, süßen Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum wird groß, ist sehr gesund, trägt fast jährlich und reichlich, und ist nicht empfindlich.

114.** Wahre weiße Diaprée.

Früchte fast klein, gelb, oval, gegen den Stiel etwas verjüngt. Stiele lang, kaum bemerkbar behaart, Steine unablöslich, Fleisch weißlich-gelb, glänzend, saftig, schmelzend, doch etwas härtlich, von feinstem, äußerst süßen, aromatisch-erhabenen Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum ziemlich stark, empfindlich, daher selten reichlich tragbar. Blüthe erscheint spät, und ist klein.

27. Gelbe Jerusalemspflaume.

Früchte sehr groß, ungestaltet, umgekehrt-eiförmig, gelb, Stiele sehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch gelb, sehr voll

Digitized by Google

Saft, etwas gröblich, sehr süß und angenehm, ganz ähnlich der gelben Eierpflaume. Anfang bis Mitte September.

Baum groß und sehr gesund, fruchtbar, trägt aber selten strotzend, Blüthen sind groß.

220.* Coe's rothgefleckte Goldpflaume.

Früchte sehr groß, umgekehrt eiförmig, oben abgerundet, unten vorgeschoben, stumpfspitzig, gelb, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, zart, weich, etwas faserig, überfließend vom Safte, im Munde ganz zerfließend, von einem äußerst süßen, erhaben aromatischen Geschmack. Letztes Drittel September.

Baum kräftig, tragbar, blüht frühe mit großen Kronenblättern.

84.* Phiolenartige, gelbe Zwetsche.

Früchte klein, zwetschenförmig, oben abgerundet, unten spitzig, gelb, Stiele mäßig lang, kahl, Steine unlöslich, Fleisch etwas grünlich-gelb, zwetschenartig, fest, saftig, zart, von einem süßen, erhabenen Geschmack. Letztes Drittel September.

Baum klein. Blüthen sehr klein und unansehnlich.

59. Große, gelbe Dattelzwetsche.

Früchte sehr groß, gelb, umgekehrt-eiförmig, Stiele sehr lang, kurzhaarig, Steine nicht gut ablöslich, Fleisch gelb, härtlich, zart, sehr saftig, ganz ausgezeitigt von einem angenehmen, vollkommen süßen Geschmack. Okt.

Baum scheint groß zu werden, und ist ziemlich tragbar. Die Kronenblätter groß, blüht frühe.

IV. Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

202.* Große, grüne Weinpflaume.

Frucht etwas walzenförmig-oval, mäßig groß, gelblichgrün, Stiele kahl, sehr lang, Steine unablöslich, Fleisch gelblichgrün, fein, zart, überfließend von Saft, von einem sehr angenehmen, zuckersüßen Geschmack, um den Stein aber etwas säuerlich. Hälfte August.

Baum groß und stark, dauerhaft gegen Kälte und öfters strotzend tragbar.

80.* Grüne Joselpflaume.

Früchte mäßig groß, ungestaltet, umgekehrt-eiförmig, unten zugespitzt, grün, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch

Digitized by Google

gelb=grün, fein, saftig, zuckersüß, schmelzend, erhaben. Erstes Drittel September.

Baum wird groß, trägt aber sparsam und nie voll.

3.* Italienische, grüne Zwetsche.

Früchte fast groß, oval, gelblich=grün, Stiele lang, fein behaart, Steine unablöslich, Fleisch grün, etwas fest, sehr zart und saftig, von einem erhabenen, feinen, fast übermäßigen Zuckergeschmack. Anfangs September.

Baum wird groß, ist nicht empfindlich, trägt hier selten und niemals voll, ist kenntlich durch seine stark hängenden Blätter.

156. Kleine, grüne Zwetsche.

Früchte sehr klein, oval, grün, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch grünlichgelb, weich, zart, saftig und recht angenehm süß=weinsäuerlich. Anf. Sept.

Baum groß, belaubt sich stark, und scheint mäßig fruchtbar zu seyn.

II. Ordnung.

Damaszenenartige Zwetschen.

Mit weichhaarigen Sommerzweigen.

Mit meistentheils mehr zahmer, damaszenenartiger Vegetation des Baumes, mit einem zarten, weicheren Fleische der Frucht.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

124.** Violette Diaprée.

Früchte mäßig groß, schwarzblau, eiförmig, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelblich=weiß, durchsichtig, härtlich, um den Stein bisweilen röthlich, von einem süßen, sehr lieblich=erhabenen, eigenthümlichen Wohlgeschmack. Letztes Drittel August.

Baum wird mäßig groß, Belaubung voll, ist nicht empfindlich und trägt oft strotzend.

9.** Große Zuckerzwetsche.

Früchte fast groß, oval, auf beiden Seiten gedrückt, schwarzblau, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch weiß=gelblich, etwas fest, strahlig, fast durchsichtig, sehr saftig, von einem sehr süßen, ungemein erhabenen Geschmack. Gegen Ende August.

Digitized by Google

Baum groß, trägt selten voll, ist kenntlich durch seine sehr großen, flachen, hängenden Blättern.

146. Pflaume ohne Stein.

Früchte sehr klein, schwarzblau, eiförmig, Stiele fast kahl, die Mandel liegt hohl im Fleische, eiförmig, Fleisch gelblichgrün, zähe, von einem angenehm, sauren Geschmack. Gegen Ende August.

Baum wird mäßig groß, treibt Dornen, trägt mittelmäßig stark. Ohne Werth für den Sortensammler.

118.* Melniker-Zwetsche.

Früchte eiförmig, dunkelblau, mäßig groß, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, weich, saftig, von einem sehr süßen, recht angenehmen Geschmacke. Aug. bis Sept.

Baum hat einen kräftigen Wuchs, treibt seine Aeste stark abstehend, und scheint äußerst fruchtbar zu seyn.

64.* Kleine Zuckerzwetsche.

Früchte fast klein, dunkelblau, oval, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelblich, etwas fest, süß erhaben, ganz zwetschenartig, etwas fein säuerlich. Erstes Drittel September.

Baum wird mäßig groß, ist tragbar.

295.* Bischofsmütze.

Früchte mäßig groß, dunkelblau, oval, Stiele fast kahl, Steine unablöslich, Fleisch härtlich, grünlichgelb, überfließend vom Safte, schmeckt zuckersüß und erhaben aromatisch. Hälfte. September.

Baum kräftig, groß, und scheint tragbar zu seyn.

85.* Ransleben's Zwetsche.

Früchte mäßig groß, oval, röthlichblau, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch grünlichgelb, fest, zwetschenartig, von einem recht angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Ende September.

Baum wird groß, belaubt sich stark, und scheint fruchtbar zu seyn.

111.* Brünner Zwetsche.

Früchte klein, oval-eiförmig, schwarzblau, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleisch grünlichgelb, weich, saftig, von einem süßen, fein weinsäuerlichen, recht angenehmen Geschmack. Sept.

Baum hat einen gemäßigten Wuchs, Blüthen sind klein, erscheinen früh.

Digitized by Google

51.* Dunkelblaue Kaiserin.

Früchte oval, oben etwas niedergedrückt, unten etwas ablaufend, fast schwarz, mäßig groß, Stiele behaart, lang, Steine unablöslich, Fleisch weißgelblich, bisweilen etwas grünlich, weich, sehr saftig, ganz zeitig, von einem süßen, guten Geschmack, um den Stein etwas säuerlich. Hälfte Oktober.

Baum wächst sehr kräftig, ist strotzend tragbar, kenntlich durch seine auffallend dunkelgrüne Belaubung.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

47.* Rothe Zwetsche.

Früchte mäßig groß, zusammengedrückt, oval-umgekehrt-eiförmig, bräunlichroth, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelb, trocken, etwas teigig, etwas säuerlich-süßweinig ohne besonderer Erhabenheit. Zweites Drittel August.

Baum wird hoch und stark, trägt fast jährlich und reichlich.

81.** Burgunder Zwetsche.

Früchte mäßig groß, umgekehrt-eiförmig, dunkelviolett, Stiele lang, behaart, Steine nicht ganz gut ablöslich, Fleisch gelblich, zwetschenartig härtlich, saftig, von einem zuckersüßen, recht angenehmen feinen Wohlgeschmack. Gegen Ende August.

Baum hat einen gemäßigten Wuchs, belaubt sich schwach, hat ziemlich große, nicht vollkommen ausgebreitete Blüthen, scheint tragbar zu seyn.

224.** Isabelle.

Früchte groß, cylinderartig-oval, gegen den Stiel etwas verjüngt, braunroth, Stiele sehr lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelblichweiß, glänzend, strahlig, härtlich, etwas gröblich, nicht allzu saftig, gut ausgezeitigt, von einem süßen, sehr angenehmen Geschmack, und nähert sich darum der Washington. Anfangs September.

Baum hat einen mittelmäßig starken Wuchs und scheint tragbar zu seyn; seine Blüthen öffnen sich früh und sind groß.

181.* Violette Kaiserpflaume mit bunten Blättern.

Früchte ungestaltet oval, rothblau, groß, Stiele kurz, behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelblich, von einem süßen, guten Geschmack. Aug.

Baum wird mäßig groß, empfindlich für Kälte, trägt selten, und meistens nur wenige Früchte, ist kenntlich durch seine kleinen weiß und gelblich gefleckten Blätter.

Digitized by Google

56.** Violette Kaiserin.

Früchte violett, oval, bisweilen fast lanzettförmig, oben und unten spitzig, mäßig groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch goldgelb, fest, fein, sehr saftreich, vom edelsten, reinsten Zuckergeschmack. Nach Hälfte September.

Baum wird mäßig groß, ist sehr dauerhaft wider Kälte, und trägt fast jährlich strotzend.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

41.* Katalonischer Spilling.

Früchte klein, umgekehrt-eiförmig, gelb, Stiele dicht, fein behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelb, weich, saftig, matt-süß und ziemlich angenehm. Gegen Ende Juli und Anfang August.

Baum wird ziemlich groß, treibt viele kleine Zweige und belaubt sich dadurch voll, trägt meistens strotzend und ist nicht sehr empfindlich.

65.* Gemeiner gelber Spilling.

Früchte fast klein, gelb, länglich-oval, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelb, etwas fest, saftig, süß, ohne Erhabenheit, um den Stein und an der Haut etwas bitterlich. Erstes Drittel August.

Baum wird größer als der gemeine Zwetschenbaum und ist ziemlich fruchtbar.

172.* Doppelter Spilling.

Früchte walzenförmig-oval, auf beiden Seiten etwas gedrückt, mäßig groß, grünlichgelb, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch weißgelb, fest, saftig und angenehm süßweinig. Gegen Ende August.

Baum kleiner als der gemeine Zwetschenbaum, belaubt sich dicht, und trägt oft strotzend.

43.** Reitzensteiner Zwetsche.

Früchte oval, fast pomeranzengelb, an der Sonnenseite hellroth, mäßig groß, Stiele lang, behaart, Steine meistens unablöslich, Fleisch gelb, zart, etwas durchsichtig, saftig, von einem sehr süßen, höchst aromatischen, eigenthümlichen Geschmack, den sie auch bei Ueberzeitigung nicht verliert. Zweites Drittel Sept.

Baum groß, jährlich tragbar, nicht empfindlich.

Digitized by Google

IV. Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

217. Traubenpflaume.

Früchte sehr klein, oval, grün, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleisch grünlich, weich, saftig, von einem fein weinsäuerlichen, ziemlich guten Geschmack. Gegen Ende August.

Baum hat einen gemäßigten Wuchs, belaubt sich stark, empfindlich, und daher selten tragbar.

92.* Grüne Dattelzwetsche.

Früchte ungestaltet, länglich-umgekehrt-eiförmig, gelblichgrün, ziemlich groß, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelblichweiß, etwas fest, sehr saftig, von einem zuckersüßen, erhabenen Geschmacke. Zweites Drittel September.

Baum mäßig groß, blüht strotzend, trägt aber selten bedeutend, blüht sehr spät mit kleinen Kronenblättern.

V. Unterordnung.

Mit bunten Früchten.

38. Zweimal tragende Pflaume.

Früchte oval, gegen unten kaum merklich verjüngt, bunt, grünlich-gelb und roth, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, weich, saftig und mattsüß. Erstes Drittel September.

Baum klein, empfindlich, trägt aber doch öfters strotzend.

II. Klasse.

Damaszenen.

Mit runden Früchten.

Mit gepaarten, selten einzelnen Blüthenstielen, gedrücktem, oben und unten abgerundet, stumpf-spitzigem, bisweilen oben kurz, fein zugespitztem Steine.

Mit meistentheils zartem sprödem Holze, dicken, stark markigen Sommerzweigen des Baumes und einem zarten, sehr saftigen, äußerst süßen, erhabenen Fleische der Frucht.

I. Ordnung.

Zwetschenartige Damaszenen.

Mit kahlen Sommerzweigen.

Die Vegetation des Baumes nähert sich jener der wahren Zwetsche.

Digitized by Google

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

89. Schlehen-Pflaume.

Früchte klein, eiförmig-rund, schwarzblau, Stiele kahl, Steine unablöslich; Fleisch grünlich-gelb, härtlich, saftig, von einem zuckersüßen, eben nicht unangenehmen Geschmack. Hälfte August.

Baum mäßig stark, strotzend tragbar, blüht sehr früh mit kleinen Kronenblättern. Ist eine eigene Art.

159.** Lange violette Damaszene.

Früchte sehr groß, verschoben kurz-eiförmig-oval, violettbraun, Stiele sehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch gelbgrün, faserig, härtlich, saftig, von einem sehr süßen, recht angenehmen Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum groß, belaubt sich ziemlich dick, und ist mittelmäßig fruchtbar.

77.* Brugnoller Pflaume von Tours.

Früchte oval, etwas umgekehrt eiförmig, klein, dunkelblau, Stiele kahl, lang, Steine unablöslich, Fleisch grünlich, zart, weich, mäßig saftig, von einem fein-weinsäuerlichen, guten Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum treibt mäßig und scheint fruchtbar zu seyn. Blüthen erscheinen sehr frühe.

248. Blaue Krieche mit halbgefüllter Blüthe.

Früchte rundlich-oval, auf dem Rücken und Bauch gedrückt, dunkelblau, klein, Steine unablöslich, Fleisch grünlich, weich, von einem süßen, etwas matten Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum mäßig groß, für Kälte empfindlich. Blüthe halb gefüllt, trägt jährlich strotzend. Mehr für englische Anlagen.

346.* Später Perdrigon.

Früchte oval-rund, oben mehr abgerundet, klein, dunkelblau, Stiele lang behaart, Steine nicht ganz ablöslich, Fleisch weißlichgelb, etwas härtlich, von einem zuckersüßen, sehr edlen Geschmack. Hälfte Sept.

Baum mäßig groß, tragbar.

Digitized by Google

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

103.** Rothe Nektarine.

Früchte groß, flachgedrückt-rund, Stiele kahl, Steine ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, fest, brüchig, sehr saftig, von einem süß-weinigen, erhabenen Geschmack, und kaum merklicher Säure. Erstes Drittel August.

Baum kräftig, belaubt sich ziemlich dicht, und scheint tragbar zu seyn, kenntlich durch seine stark dunkelgrünen, steifen, stehenden Blätter, nicht empfindlich.

1. Kirschpflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, kirschroth, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleisch gelb, etwas durchsichtig, sehr weich, saftig, ziemlich süß, ohne Erhabenheit, fast fade. Hälfte August.

Baum treibt in der Jugend Dornen, nicht im Mindesten empfindlich, trägt öfters gar nicht, und selten viele Früchte. Mehr für englische Anlagen.

19.* Rothe Mirabelle.

Früchte eiförmig, braunroth, sehr klein. Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißlich-gelb, glänzend, schmelzend, überaus saftig, von einem zuckersüßen, sehr erhabenen Geschmack. Hälfte August.

Baum klein, treibt in der Jugend Dornen, trägt mäßig. Blüthe sehr klein.

158.* Runde, rothe Damaszene.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, violett, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weiß-gelblich ins Grünliche sich neigend, etwas trocken, brüchig und zart. Um den Stein bemerkt man bisweilen im Fleische rothe Fasern, die ihn roth färben. Geschmack angenehm süß, doch bisweilen etwas matt. Zweites Drittel August.

Baum kräftig, scheint groß zu werden und fruchtbar zu seyn, kenntlich durch seine schmalen, unten und oben spitzigen stark dunkelgrünen, ziemlich gedrängten Blätter.

184. Ballonartige, rothe Damaszene.

Früchte klein, violett, rundlich, oben gedrückt, unten verjüngt, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleisch goldgelb, sehr saftig, zart, von einem angenehm süßen, etwas fein weinsäuerlichen Geschmack. Gegen Ende August.

Baum nicht groß, hat kleine Blätter, trägt reichlich, seine Blüthe erscheint frühe mit kleinen Kronenblättern.

Digitized by Google

7.** Damaszene von Maugerou.

Früchte flachgedrückt-rund, blaulich-roth, groß, Stiele sehr lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch weißlichgelb, härtlich, nicht sehr saftig und brüchig, von einem sehr angenehm süßen, erhabenen, lieblichen Geschmack. Gegen Ende August.

Baum groß, mäßig fruchtbar. Kronenblätter groß.

241.** Nikitaner, frühe Königspflaume.

Früchte klein, oval, gegen den Stiel verjüngt, rothbraun, mäßig groß, Stiele kahl, Steine nicht ganz ablöslich, Fleisch goldgelb, fast pomeranzengelb, weich, schmelzend, saftig, von süß-aromatischen, edlen Geschmack. Anfangs September.

Baum nicht groß, wächst langsam. Blüthe klein, erscheint frühe.

14.** Rother Perdrigon.

Früchte fast rund, gegen unten kaum merklich verjüngt, klein, rothblau, Stiele kurz behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelb, überfließend vom Saft, etwas härtlich, zart, schmelzend, zuckersüß und erhaben aromatisch. Mitte Sept.

Baum kräftig, groß, treibt in der Jugend Dornen, sehr fruchtbar, nicht empfindlich. Blüthe erscheint spät.

49.** Violette Renklode.

Früchte etwas flachgedrückt-rundlich, röthlich-blau, bisweilen fast schwarzblau, mäßig groß, Stiele etwas behaart, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, härtlich, saftig, von einem süßen, recht angenehmen Geschmack, der aber doch dem der großen, grünen Renklode an Erhabenheit weicht. Vor Hälfte September.

Baum stark und groß, sehr empfindlich, trägt daher selten voll.

179. Rothe Chikasa.

Früchte sehr klein, kirschroth, kurz, oval, Stiele lang, Steine unablöslich, Fleisch hochgoldgelb, weich, sehr saftig, von einem süßen, etwas fein weinsäuerlichen, matten Geschmack. Zweites Drittel September.

Baum mehr Strauch, treibt Dornen, gehört zu den Kirschen, die Frucht aber mehr zu den Pflaumen. Eine eigene Art aus Nordamerika.

109.* Große Roßpaucke.

Früchte groß, zusammengedrückt, rundlich-eiförmig, braunroth, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelb, grob-faserig, saftig, brüchig, bisweilen etwas mehlig, angenehm süß, ohne besondere Erhabenheit. Zweites Drittel Sept.

Baum erreicht die Größe des gemeinen Zwetschenbaumes, trägt jährlich.

Digitized by Google

61.** Schweizer-Pflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rundlich, rothbraun, Stiele lang, schwach behaart, Steine unablöslich, Fleisch weißlich-gelb, härtlich, saftig, von einem sehr süßen und angenehm-aromatischen Geschmack. Ende September und Anfangs Okt.

Baum nicht groß, empfindlich, trägt selten strotzend.

208.** Violette Oktoberpflaume.

Früchte mäßig groß, rundlich, etwas plattgedrückt-viereckig, violettblau, Stiele fast lang, etwas haarig, Steine nicht ganz ablöslich, Fleisch weißlich-gelb, etwas durchsichtig und glänzend, ziemlich fest, überfließend vom Saft, von einem äußerst süßen, sehr angenehmen, aromatischen Geschmack. Hälfte Okt.

Baum ziemlich stark, scheint fruchtbar zu seyn.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

52.* Frühe, gelbe Renklode.

Früchte fast klein, rundlich, grüngelb, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch gelblich-grün, weich, sehr saftig, von einem überaus lieblichen, zuckersüßen Geschmack, der sich jenem der grünen Renklode nähert. Zweites Drittel August.

Baum mäßig groß, empfindlich, trägt daher im Freien selten, in gedeckten Lagen öfters strotzend. Blüthe entwickelt sich spät.

283.** Jakson.

Früchte mäßig groß, kurz-oval, gelb, Stiele behaart, lang, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, sehr zart, schmelzend, sehr saftig, von einem äußerst süßen, höchst aromatisch, muskatellerartigen, delikaten Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum gemäßigt, tragbar.

139.* Ottomanische Kaiserpflaume.

Früchte fast mäßig groß, regulär-oval, etwas walzenförmig, etwas grünlich-gelb, Stiele sehr lang, kaum merklich behaart, Stein nicht ganz ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, durchsichtig, glänzend, weich, schmelzend, sehr saftig, von einem sehr süßen, angenehmen Geschmack, doch ohne besonderer Erhabenheit, wobei man noch bisweilen etwas fein Weinsäuerliches bemerkt. Letztes Drittel August.

Baum kräftig, groß und strotzend tragbar, blüht frühe mit großen Kronenblättern.

Digitized by Google

82.* Große, weiße Damaszene.

Früchte groß, kurz, eiförmig, oval, am Rücken und Bauche gedrückt, wachsgelb mit grünlichen Spuren, Stiele fein behaart, Steine unablöslich, Fleisch hellgelb, auf der Sonnenseite dunkelgelb, fest, überfließend vom Safte, von einem süß-weinsäuerlichen, etwas erhabenen Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum kräftig, fast jährlich strotzend, Blüthe entwickelt sich frühe.

20.** Gelbe Aprikosenpflaume.

Früchte mäßig, verschoben, rundlich-oval, aprikosenartig, röthlich-gelb, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch dunkelgelb, an der Sonnenseite etwas röthlich-gelb, ganz reif nur wenig fest, sehr saftig, von einem überaus angenehmen, erhabenen, süßen Geschmack mit kaum merklicher Säure. Letztes Drittel August.

Baum mittelmäßig groß, nicht empfindlich, trägt fast jährlich strotzend.

22.** Weiße Jungferpflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, weißgelb, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelb, fast durchsichtig, weich, saftig und recht angenehm süß. Anfangs September.

Baum klein, trägt ziemlich, treibt seine kleine Blüthen sehr spät.

101.** Braunauer aprikosenartige Pflaume.

Früchte groß, gedrückt-rund, wachsgelb, Stiele lang, kahl, Steine ablöslich, Fleisch gelb, fest, überfließend vom Safte, von einem zuckersüßen, recht angenehmen Geschmack. Anf. Sept.

Baum sehr groß, trägt oft strotzend.

254.* Gelbe Renklode mit halbgefüllter Blüthe.

Früchte mäßig groß, eiförmig rund, grün-gelb, Stiele sehr kurz, kahl, Steine unablöslich, Fleisch weich, zart, überfließend vom Safte, von einem süßen, guten Geschmack, steht aber der großen Renklode und der aprikosenartigen Pflaume nach, besonders da das Fleisch um den Stein etwas sauer ist. Anf. Sept.

Baum kräftig, trägt jährlich mäßig. Kronenblätter groß, halbgefüllt.

83.* Kleine weiße Damaszene.

Früchte sehr klein, plattgedrückt-rund, weißgelb, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleisch gelb, fest, saftig, fein, von einem süßen, angenehmen Geschmack. Erstes Drittel Sept.

Baum mäßig groß, trägt selten strotzend.

Digitized by Google

242.* Ballonartige gelbe Damaszene.

Früchte klein, phiolenartig geformt, rundlich, gegen den Stiel etwas vorgeschoben, gelb mit rothen Flecken, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleisch etwas grünlich-gelb, sehr zart und schmelzend saftig, von einem recht angenehmen, zuckersüßen Geschmacke, um den Stien aber bemerkt man, wenn die Frucht nicht ganz ausgezeitigt ist, etwas säuerliches. Erstes Drittel Sept.

Baum treibt und trägt mäßig, Blüthen sind klein und erscheinen strotzend.

24.** Aprikosenartige Pflaume.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rundlich, oben etwas verjüngt, gelb, Stiele kurz, schwach behaart, Steine ablöslich, Fleisch dunkelgelb, härtlich, zart, voll Saft, von einem süßen, sehr angenehmen Wohlgeschmack, in welchem sie der grünen Renklode nichts nachsteht; letztere übertrifft sie aber noch an reichlicher Saftfülle. Zweites Drittel September.

Baum sehr groß, trägt selten voll, nicht empfindlich. Treibt bisweilen halbgefüllte Blüthen.

42.** Weiße Diaprée.

Früchte klein, rundlichoval, gelb, Stiele lang, kurz behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelb, härtlich, sehr saftig, von einem köstlichen, sehr erhabenen Geschmack. Zweites Drittel September.

Baum klein, ist öfters ziemlich tragbar. Blüthen erscheinen spät mit kleinen Kronenblättern und kleinen Blättern.

44.** Weiße Kaiserin.

Früchte mäßig groß, weißgelb, rundlich kurz-oval, Stiele kurz, unbehaaret, Steine unablöslich, Fleisch weißgelb, fest, sehr saftig, von einem sehr süßen, überaus angenehmen, erhabenen Geschmacke. Zweites Drittel September.

Baum mitielmäßig groß, trägt jährlich, aber selten voll.

48.** Gelbe Katharinen-Pflaume.

Früchte umgekehrt herzeiförmig, oben gedrückt, klein, gelb, Stiele lang, kahl, Steine unablöslich, Fleisch gelb, härtlich, sehr saftig, von einem überaus süßen, sehr erhabenen Geschmack. Hälfte September bis tief im Oktober.

Baum mäßig hoch, trägt niemals voll.

105.** Downton's Kaiserin.

Früchte oval, gegen den Stiel etwas verjüngt, mittelmäßig groß, gelb, Stiele lang, kaum bemerkbar behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelbglänzend, strahlig, saftig, schmelzend,

Digitized by Google

von einem überaus süßen, sehr edlen Geschmack. Letztes Drittel September und auch Oktober.

Baum kräftig, groß und tragbar.

IV. Unterordnung.

Mit grünen Früchten.

165. Grüne Weinpflaume.

Früchte klein, rund, gelblich-grün, rothgesprengt, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleisch weich, grünlich-gelb, sehr saftig, angenehm süß-säuerlich. Gegen Ende August.

Baum größer als der gemeine Zwetschenbaum, blüht sehr frühe und trägt oft strotzend.

153.** Durchsichtige.

Früchte fast groß, kurzoval, am Rücken gedrückt, gelb-grünlich, Stiele behaart, nicht ganz ablöslich, Fleisch gelb, etwas fest, sehr fein und durchsichtig, überfließend vom Safte, äußerst honigsüß und sehr angenehm im Geschmack. Zweites Drittel August.

Baum sehr groß und stark, trägt selten strotzend.

281.** Admiral Rigny.

Früchte gelblich-grün, mäßig groß, oval, Stiele kahl. Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, sehr saftig, zart, von einem zuckersüßen, feiu aromatischen, lieblichen Geschmack. Gegen Ende August.

Baum kräftig, ziemlich fruchtbar. Blüthe erscheint früh mit großen Kronenblättern.

30.** Kleine Renklode.

Früchte klein, rundlich, oben und unten gedrückt, gelblich-grün, Stiele kahl, Steine nicht gut ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, fest, fein, mäßig saftig, von einem sehr süßen, recht angenehmen Geschmack. Anfangs September.

Baum kräftig, tragbar, nicht empfindlich.

4.** Echte große Renklode.

Früchte mäßig groß, flachgedrückt-rund, grün, Stiele kurz, etwas behaart, Steine fast ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, strählig und durchsichtig, etwas härtlich, dabei äußerst zart und schmelzend, überfließend vom reinsten, edelsten, gewürzten Zuckersafte. Anfangs September.

Baum kräftig, groß, nicht empfindlich, scheint nicht sehr tragbar zu seyn.

Digitized by Google

95.* Jaspisartige Pflaume.

Früchte klein, fast ovalrund, gelbgrün, Stiele sehr lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch gelblichgrün, weich, fein, sehr schmelzend und saftig, von einem recht angenehmen, zuckersüßen Geschmack, um den Stein aber etwas sauer. Erstes Drittel September.

Baum klein, trägt oft strotzend, blüht sehr früh.

167. Weißes Zeiberl.

Früchte sehr klein, plattrund, grünlich, Stiele kahl, Steine unablöslich, Fleisch gelblichgrün, sehr weich, saftig, von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen Geschmack. Ende September.

Baum groß, trägt jährlich viel, nicht empfindlich.

V. Unterordnung.

Mit bunten Früchten.

36.** Bunter Perdrigon.

Früchte mäßig groß, etwas flach gedrückt, rundlich, grünlich-rothblau, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch grünlichweiß, durchsichtig und glänzend, weich, überaus saftig und schmelzend, von einem süßen, etwas wässerigen, angenehmen Geschmack. Letztes Drittel August.

Baum mäßig groß, jährlich äußerst tragbar.

108.** Rothe Aprikosenpflaume.

Früchte groß, verschoben rundlich-oval, fast ganz roth, Stiele kahl, Steine ablöslich, Fleisch weißlichgelb, oft auch fast goldgelb, etwas härtlich, saftig, von einem süßen, muskirtaromatischen, köstlich erhabenen Geschmack. Erstes Drittel Sept.

Baum kräftig, sehr fruchtbar.

91.* Brisette.

Früchte sehr klein, oval-rund, gegen den Stiel etwas phiolenartig vorgeschoben, stark rothgefleckt, gelb, Stiele fast kahl, Steine unablöslich, Fleisch weißgelb, härtlich, sehr saftig, von einem angenehmen, süßweinsäuerlichen, in einem warmen Oktober ganz süßen Geschmack. Oktober.

Baum nicht groß, trägt reichlich. Blüthe entwickelt sich sehr spät, und ist sehr klein.

Digitized by Google

II. Ordnung.

Wahre Damaszenen.

Mit weichhaarigen Sommerzweigen.

Mit meistentheils großen dunkelgrünen, behaarten, dicken, grobaderigen, steifen Blättern.

I. Unterordnung.

Mit blauen Früchten.

15.* Johannes-Pflaume.

Früchte klein, verschoben kurz oval-eiförmig, dunkelblau, Stiele dicht behaart, Steine fast ablöslich, Fleisch gelblichgrün, weich, sehr saftig, und recht angenehm süßweinsäuerlich, etwas parfümirt. Gegen Ende Juli und Anfangs August.

Baum groß, sehr fruchtbar.

145.** Frühe Herrenpflaume.

Früchte kurz-oval, oben und unten gedrückt, dunkelviolett, Stiele behaart, Fleisch weißlichgelb, härtlich brüchig, zart, schmelzend, sehr saftig, von einem süßen, bisweilen etwas fein weinsäuerlichen, aromatischen, recht angenehmen Geschmack. Erstes Drittel August.

Baum kräftig, nicht empfindlich, trägt oft strotzend.

39.* Herrenpflaume.

Früchte klein, etwas flachgedrückt-rundlich, schwarzblau, Stiele lang, fein behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelblich-grün, weich, saftig, angenehm, doch ohne besonderer Erhabenheit. Zweites Drittel August.

Baum stark, nicht empfindlich, daher sehr fruchtbar. Blüthe entwickelt sich sehr frühe mit großen Kronenblättern.

34.* Große Damaszene von Tours.

Früchte mäßig groß, kurz-oval, schwarzblau, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch glänzend, hellgelb, fest, fein, nicht allzusaftig, von einem zuckersüßen, recht angenehmen Geschmack. Zweites Drittel August.

Baum ziemlich groß, nicht sehr tragbar, Blüthe erscheint sehr frühe.

339.* Braunauer neue Johannespflaume.

Früchte mittelmäßig groß, kurz-oval, kaum merklich nach Unten etwas abnehmend, dunkelblau, Stiele behaart, lang,

Digitized by Google

Steine nicht gut ablöslich, Fleisch hat einen der Mutter ähnlichen, etwas süßern Geschmack. Letztes Drittel August.
Baum stark, scheint tragbar zu seyn.

127.* Blaue Dronet.

Früchte klein, verschoben-oval, schwarzblau, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelb, saftig, weich, schmelzend, zuckersüß, etwas erhaben. Ende August.
Baum klein, sehr fruchtbar. Seine große Blüthe erscheint frühe.

90.* Späte, schwarze Damaszene.

Früchte sehr klein, dunkelblau, oval-rund, Stiele kurz behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelblich, um den Stein meistens stark röthlich, etwas härtlich, saftig, fein, von einem aromatischen, recht angenehmen, süßen Geschmack, doch bisweilen etwas säuerlich. Letztes Drittel August bis Hälfte September.
Baum bleibt klein, trägt strotzend.

263.* Christ's-Damaszene.

Früchte klein, violett-blau, rundlich, kurz-oval, nach unten etwas verjüngt, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelb, durchsichtig, glänzend, schmelzend, sehr saftig, von einem zuckersüßen, etwas aromatischen Geschmack. Gegen Ende August.
Baum mäßig stark, strotzend tragbar.

55.* Italienische Damaszene.

Früchte klein, eiförmig, dunkelviolett, Stiele kurz, behaart, Steine ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, fest, saftig, recht angenehm süß, mit kaum merklicher Säure. Erstes Drittel Sept.
Baum groß, sehr tragbar.

69.** Normännischer Perdrigon.

Früchte groß, rundlich, am Kopfe flachgedrückt, gegen den Stiel verjüngt, oben schwarzblau, unten fast rothblau, Stiele dicht behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelb, höchst reif röthlich-gelb, härtlich, sehr saftig und fein, von einem süßen, erhabenen, aromatischen Geschmack. Zweites Drittel Sept.
Baum kräftig, mäßig tragbar.

70.* Schwarze Muskateller.

Früchte klein, schwarzblau, gedrückt-rund, Stiele dünn, haarig, Steine ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, härtlich, von süßem, etwas aromatischem Geschmack. Erstes Drittel Sept.
Baum mäßig groß, empfindlich, trägt daher selten voll.

201.* September-Damaszene.

Früchte klein, schwarzblau, herzförmig, Stiele dicht behaart, Steine ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, saftig, etwas fest,

Digitized by Google

brüchig, von einem recht angenehmen, süßen Geschmack, behält aber etwas Säure, wenn Sommer und Herbst kalt sind. Gegen Ende September.

Baum nicht empfindlich, daher äußerst tragbar.

107. Norbert's-Pflaume.

Früchte sehr klein, flachgedrückt-rundlich, schwarzblau, Stiele kurz, behaart, Steine unablöslich, Fleisch fest, von zuckersüßem Geschmack. Letztes Drittel September und Oktober.

Baum kräftig, scheint groß zu werden, und trägt strotzend.

II. Unterordnung.

Mit rothen Früchten.

68.* Hofinger's rothe Mirabelle.

Früchte oval, gegen den Stiel kaum merklich abnehmend, sehr klein, braunroth, Stiele behaart, Steine fast ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, saftig, ganz zuckersüß und recht angenehm. Gegen Ende Juli.

Baum klein, treibt in der Jugend Stachel, ziemlich tragbar, bisweilen strotzend.

338.* Rothes Taubenherz.

Früchte sehr klein, umgekehrt kurz-eiförmig, hellroth, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelblich, zart und weich, von einem sehr angenehmen, süß-weinsäuerlichen Geschmack. Erstes Drittel August.

Baum mäßig groß, strotzend tragbar.

365.* Rothe Frühdamaszene.

Früchte fast mittelmäßig groß, oval, dunkel-rothbraun, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelblich, etwas fest, brüchig, saftig von süßem, recht angenehmen Geschmack. Erstes Drittel August.

Baum mäßig groß, strotzend tragbar.

138.* Waran Erik.

Früchte klein, kurz-oval, nach unten verjüngt, rothblau, Stiele sehr lang beharrt, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, härtlich, nicht zu saftig, zuckersüß, fein, aromatisch, köstlich. Erstes Drittel August.

Baum gemäßigt, scheint tragbar zu seyn. Blüthe sehr klein, erscheint frühe.

Digitized by Google

40.** Königspflaume von Tours.

Früchte oval-rund, unten etwas verjüngt, zusammengedrückt, röthlich-blau, fast groß, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch weißgelb, härtlich, sehr saftig, von einem lieblichen, angenehmen, schwach-süßweinigen, selten etwas matten Geschmack. Zweites Drittel August.

Baum mittelmäßig groß, trägt fast jährlich und reichlich, nicht empfindlich, blüht frühzeitig.

53.** Königspflaume.

Früchte etwas mehr als mäßig groß, flachgedrückt-rund, meistens ziemlich dunkelroth-blau, Stiele fein behaart, Steine ablöslich, Fleisch weiß-gelblich, härtlich, etwas durchsichtig und glänzend, mäßig saftig, und etwas gröblich, von einem überaus süßen, sehr angenehmen, erhabenen Geschmack. Hälfte August.

Baum mittelmäßig groß, ziemlich tragbar.

46.** Mayer's Königspflaume.

Früchte mäßig groß, rund-oval, blau-roth, Stiel lang, kurz behaart, Steine fast ablöslich, Fleisch weiß-gelblich, durchsichtig, strahlig, zart, schmelzend, sehr saftig, von einem angenehmen, weinsäuerlichen, erhabenen Geschmack. Gegen Ende Aug.

Baum stark und groß, mittelmäßig fruchtbar.

110.* Blaue Renklode.

Früchte plattgedrückt-rund, rothblau, mäßig groß, Stiele behaart, Steine gut ablöslich, Fleisch gelblich-weiß, glänzend, strahlig, durchsichtig, härtlich, saftig, von einem süßen, meistens etwas fein-weinsäuerlichen, angenehmen Geschmack. Anfangs Sept.

Baum sehr kräftig, groß, nicht empfindlich, sehr fruchtbar.

31.** Hyazintpflaume.

Früchte mäßig groß, kurz, eiförmig-rund, rothblau, fast dunkelblau, Stiele behaart, Steine nicht ganz ablöslich, Fleisch goldgelb, härtlich, dabei zart und schmelzend, von einem sehr süßen, angenehm erhabenen Geschmack. Erstes Drittel Sept.

Baum ziemlich stark, fruchtbar.

5.** Violetter Perdrigon.

Früchte mäßig groß, oben und unten gedrückt, oval-rund, violett, Stiele behaart, Steine nicht gut ablöslich, Fleisch weißlichgelb, fast goldgelb, sehr saftig und zart, von einem sehr angenehmen, süßen Geschmack, mit kaum merklicher Säure. Erstes Drittel September.

Baum stark, kräftig, in gedeckter Lage sehr tragbar.

Digitized by Google

341.* Braunauer, violetter Perdrigon.

Früchte mäßig groß, röthlich-blau, kurz-oval, Stiele lang, behaart, Steine unablöslich, Fleisch von einem süßen, recht angenehmen Geschmack. Erstes Drittel September.

Baum wird groß, und ist fruchtbar.

280.** Spanische Damaszene.

Früchte fast mittelmäßig groß, rothbraun, flachgedrückt-rund, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch grünlich-gelb, etwas härtlich, sehr saftig, von einem süßen, erhabenen Wohlgeschmack, bei dem man selten etwas fein Weinsäuerliches bemerkt. Zweites Drittel September.

Baum stark, groß, scheint tragbar zu seyn. Blüthe erscheint frühe.

235.* Späte von Chalons.

Früchte klein, oval-rund, rothbraun, Stiele kahl, fest, lang, Steine unablöslich, Fleisch weißgelb, zart, etwas fest, saftig, von einem süßen, recht angenehmen Geschmack. Hälfte September.

Baum kräftig, mäßig tragbar.

152.* Neue Herrenpflaume.

Früchte fast mittelgroß, braunroth, flachgedrückt-rund, Stiele dicht behaart, Steine fast ablöslich, Fleisch goldgelb, zart, etwas härtlich, sehr saftig, doch etwas brüchig, von einem süßen, sehr angenehmen, erhabenen Geschmack. Um Hälfte Sept.

Baum sehr kräftig, scheint sehr tragbar zu seyn.

316. Rothes Herbst-Zeiberl.

Früchte klein, eiförmig, braunroth, Stiele behaart, Steine unablöslich, Fleisch grünlich-gelb, zart, von süß-fein-weinsäuerlichem Geschmack. Oktober.

Baum groß, strotzend tragbar.

III. Unterordnung.

Mit gelben Früchten.

6.** Goldpflaume.

Früchte klein, meistens etwas goldartig-gelb, mit rothen Punkten und Flecken, flachgedrückt-rund, Stiele behaart, Steine

Digitized by Google

nicht ganz ablöslich, Fleisch hochgelb, trübe, sehr zart und schmelzend saftig, von äußerst süßem, aromatischem Geschmack. Hälfte August.

Baum nicht groß, empfindlich, trägt daher selten voll, blüht spät mit kleinen Kronenblättern.

221.* Lucombe's Unvergleichliche.

Früchte mäßig groß, etwas viereckig-rund, oben flach gedrückt, gegen unten verjüngt, Stiele etwas behaart, lang, Steine unablöslich, Fleisch weißgrünlich, weich, schmelzend, saftig, von einem guten süßen, etwas aromatischen, doch bisweilen etwas matten Geschmack. Gegen Ende August.

Baum kräftig, tragbar. Blüthe erscheint frühe und ist klein.

12.** Gelbe Mirabelle.

Früchte sehr klein, kurz-oval, gelb, Stiele lang, behaart, Steine ablöslich, Fleisch gelb, fest, dabei doch zart, nicht allzu saftig, von einem sehr lieblichen, zuckersüßen, erhabenen Geschmack. Gegen Ende August.

Baum nicht groß, äußerst fruchtbar. Blüthe sehr klein.

135.** Washinton.

Früchte meistens sehr groß, niedergedrückt-rund, grünlichgelb, mit einem schwachen, rothen Anfluge, Stiele behaart, Steine ablöslich, Fleisch goldgelb, auf der Schattenseite grünlich-gelb, etwas härtlich, faserig, brüchig, dabei doch saftig und schmelzend, Geschmack angenehm süß, doch bisweilen etwas matt. Anfangs September.

Baum mächtig, dick und groß, scheint strotzend in gedrängten Klumpen zu tragen. Blüthe erscheint frühe.

132.** Peter's große, gelbe Pflaume.

Früchte zusammengedrückt-rund, gelb, mäßig groß. Stiele behaart, lang, Steine unablöslich, Fleisch gelb, sehr saftig, äußerst zart und schmelzend, doch gut zusammenhängend, von zuckersüßem, überaus lieblich-aromatischem Geschmack. Zweites Drittel September.

Baum kräftig, scheint tragbar zu seyn. Blüthen erscheinen frühe, sind mittelmäßig groß.

Digitized by Google

IV. Unterordnung.

Mit bunten Früchten.

17.** Rothe Jungferpflaume.

Früchte klein, gelb-roth, umgekehrt-eiförmig, Stiele haarig, Steine ablöslich, Fleisch weißgelblich, etwas durchsichtig, fein härtlich, saftig, von einem überaus süßen, äußerst erhabenen, gewürzten Geschmack. Mitte Sept.

Baum mäßig groß, empfindlich, trägt daher selten voll. Blüthe erscheint sehr spät.

Systematisches Handbuch der Obstkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. II. und III. Band.

Dessen deutsches Obstkabinet. Naturgetreue Abbildungen des Kern und Steinobstes in Papier-Machè.

Systematische Anleitung zur Kenntniß der Pflaumen ꝛc. Von G. Liegel. II. Heft. Linz. 1841.

(Hierzu zwei Tabellen.)

Digitized by Google

Schalenobst.

Haselnüsse.

Meines Wissens hat außer Büttner im deutschen Obstgärtner Niemand mehr etwas Ausführliches über Haselnüsse geliefert. Er hat dort die Grundlinien zu einer vortrefflichen Klassifikation vorgezeichnet, und lehrte, daß sich Haselnußkerne nicht echt in ihrer Art fortpflanzen, daß alle Veredlung nichts tauge, daß sie bloß durch Ausläufer und Ableger zu vermehren sind, und durch Pflege, Kultur und Dünger weit größere Früchte erzogen werden können.

Ueberhaupt ist die zahlreiche Vermehrung des Haselnußstrauches etwas schwer. Die Ableger schlagen nicht immer häufige Wurzeln und können erst nach dem zweiten Jahre ausgehoben werden, wovon oft nicht alle gehörig und manche gar nicht bewurzelt sind. Schnell zu vielen jungen, bewurzelten Schoßen kömmt man, wenn man einen starken, kräftigen Haselnußstrauch bis auf einige kleine Zugäste nahe dem Boden im Frühjahre abhaut, und einen halben Schuh hoch gute Erde überhäuft. Bis künftigen Herbst erscheinen eine Menge Triebe, die größtentheils bewurzelt sind.

I. Klasse.

Zellernüsse.

Mit kurzer Hülse und großem Schilde.

I. Ordnung.

Plattnüsse.

Mit plattrunder Frucht.

5. Römische Nuß.

Ist eine der größten und vornehmsten Nüsse. Trägt in Büscheln. Springen bei Ueberzeitigung gern auf. Ende Aug.

Digitized by Google

Der Strauch trägt frühzeitig und häufig. Macht gern junge Wurzeltriebe.

1. Runde späte Zellernuß.

Ziemlich groß, und sehr gut. September.

II. Ordnung.

Bergnüsse.

Mit langer Frucht.

2. Frühe lange Zellernuß.

Groß, etwas breitgedrückt. Der Geschmack vorzüglich, wächst meistens einzeln. August.

6. Gemeine Zellernuß.

Zeitigt spät. Ansehnlich groß. Ende August.

II. Klasse.

Lambartsnüsse.

Mit langer Hülse und großem Schilde.

4. Rothe Lambartsnuß. Blutnuß.

Ist eine der besten, frühesten und fruchtbarsten Haselnüsse. Der Kern ist mit einer rothen Haut umgeben. ½ August.

Der Strauch ist kenntlich durch die bräunliche Farbe seiner Blätter. Trägt in Büscheln. Pflanzet sich durch Wurzelausläufe gern fort.

7. Gemeine weiße Lambartsnuß.

Ist gut, steht aber der vorstehenden nach. Der Strauch wächst stark und ist fruchtbar. Ende August.

III. Klasse.

Haselnüsse.

Mit langer Hülse und kleinem Schilde.

3. Byzantinische Nuß.

Mittelmäßig groß. Trägt in Büscheln. August.

In der neuern Zeit hat man eine Menge neue gute Haselnüsse aus den Kernen erzogen, welche die alten bekannten Früchte

Digitized by Google

bisweilen verdunkeln, oder doch ihnen gleich kommen. Man erwartet vom Justizrath Herrn Burchardt darüber eine ausführliche Abhandlung und vermuthlich eine neue Klassifikation.

Kastanien.

Der Kastanienbaum mit eßbaren Früchten wird hier nicht gezogen. Aus den großen Bäumen aber, die sich in hiesiger Gegend einzeln vorfinden, und aus den jungen Bäumen, die ich schon in meiner Schule gezogen habe, läßt sich schließen, daß er in unserm Klima in gut gedeckter Lage ausdauere.

In Gärten gehört aber dieser Baum nicht, da derselbe zu groß wird, und die Früchte nicht vorzüglich sind. Vertiefungen und Waldränder sind seine angewiesenen Oerter. Man kann ihn durch Kerne und auch durch die Okulation fortpflanzen. — Es gibt eine große Menge von Varietäten der Kastanien, die aber alle mehr und weniger von Form und vom Geschmacke gleich sind. Da dieser Baum ein warmes Klima fodert, so ist hier dessen Erziehung nicht anzurathen.

Christ führt folgende Sorten an: 1. Marone. 2. Süße Kastanie. 3. Zwiebelkastanie. 4. Frühkastanie. 5. Familien-Kastanie. 6. Zwerg-Kastanie. 7. Veredelte Kastanie.

Mandeln.

Der Mandelbaum gleicht ganz dem der Pfirsichen, seine Früchte sind diesen ebenfalls ähnlich, das Fleisch ist aber nicht genießbar und wird blos der Kerne wegen gezogen. Seine Fortpflanzung und übrige Behandlung ist die nämliche, wie die des Pfirsichbaumes. Auf junge Mandelstämme werden häufig, vorzüglich in französischen Baumschulen Pfirsiche okulirt und gedeihen darauf sehr gerne. Allein für unser Klima ist der Pflaumen-Wildling viel besser, indem er der strengen Winterkälte leichter widersteht. Da der Mandelbaum ein geringfügiges Obst liefert, und eine südliche Lage fordert, wo man gute Pfirsiche und Trauben ziehen kann, so ist dessen Anbau nicht sehr zu empfehlen. Es gibt mehrere Varietäten dieser Frucht-

Digitized by Google

gattung, und zwei davon mit sehr schöner gefüllter Blüthe. Zum Anbau genügen:

1. Süße Krachmandel.

Die innere röthlich-braune harte Schale kann mit dem Finger zerdrückt werden. Ende September.

3. Große süße Steinmandel.

Groß, gut, hartschalig. Der Baum ist tragbar, noch für unser Klima geeignet. Blüthe groß, prachtvoll, rosenroth, im Grunde purpurfärbig. Okt.

Wallnüsse.

Der Wallnußbaum gehört nicht in Privatgärten, da er durch seine ausgebreitete, hohe Krone sehr großen Raum bedarf, und die Frucht nicht jenen hohen Genuß gewährt, als der der anderen Obstbäume. In ökonomischen Anlagen auf freien Plätzen, auf Viehtriften, Wiesen und vorzüglich an Waldrändern soll der Landmann denselben häufig pflanzen, indem er bedeutenden Nutzen abwirft. Das Nußöhl bereichert manche Gegend. Der Wallnußbaum pflanzt sich durch seine Nüsse nicht ganz echt fort. Man erhält wohl von den großen, guten Nüssen wiederum gute Früchte, weichen aber meistens in der Form etwas ab. Echt pflanzt sich fort die sogenannte kleine Steinwallnuß, aus welcher wohl unsere vergrößerten Früchte mögen entstanden seyn. Man kann auch, um die echten Früchte zu erhalten, diese Bäume okuliren.

Man hat europäische und amerikanische Wallnußbäume.

A. Europäische Wallnüsse.

Man kennt davon bis jetzt eilf verschiedene Sorten: 1. Die gemeine längliche Wallnuß ist eine der vorzüglichsten. Sie hat einen vollen Kern, und die Schale ist nicht sehr dick. 2. Die dünnschalige Nuß, die man leicht mit den Fingern zerdrückt, füllt nicht mehr so vollkommen die Schale aus, und der Baum ist für Frost empfindlicher, als der vorhergehende. 3. Die gemeine runde Nuß ist ebenfalls gut und hat vollen Kern. 4. Die große und kleine Steinnuß wird gewöhnlich zum Oehlschlagen gebraucht. Ihre Bäume sind sehr fruchtbar und dauerhaft. 5. Die Pferdenuß, die hier häufig angepflanzt ist, wird zwar sehr groß, aber

Digitized by Google

die Schale hat inwendig ſtarke Häute, und der Kern iſt nach der Größe nicht bedeutend. Der Baum iſt für Froſt empfindlich. Die Früchte hängen mehr einzeln. 6. Die Rieſenwallnuß, die die Größe eines Gänſeeies erreichen ſoll. 7. Die Blutwallnuß ſoll, wie die rothe Lambartnuß, eine rothe Haut um den Kern haben. 8. Lange Pferdenuß. Sehr lange Frucht von vorzüglichem Geſchmack. Der Baum iſt aber empfindlich. 9. Traubennuß. Früchte klein, ſitzen mehrere, wie Haſelnüſſe, beiſammen. 10. Der verſchieden blätterige Wallnußbaum. Trägt ſehr gute Nüſſe mit ſehr dünner Schale. Treibt ſpät aus, und iſt empfindlich. 11. Pferdenuß mit dünner Schale. Zeichnet ſich durch eine vorzügliche dünne Schale aus.

B. Amerikaniſche Wallnüſſe.

Dieſe Bäume, die aus Nordamerika erſt in der neueren Zeit nach Europa verſetzt wurden, verdienen keine beſondere Empfehlung. Sie ſollen zwar gegen den Froſt dauerhafter als der europäiſche Nußbaum ſeyn, aber ihre Früchte haben eine äußerſt dicke, harte Schale mit einem kleinen Kern, den man nur zum Oehlſchlagen vortheilhaft verwenden kann. Davon ſind folgende Sorten bekannt: 1. Schwarze, virginiſche, runde Wallnuß. 2. Schwarze, virginiſche, lange Wallnuß. 3. Weiße, virginiſche Wallnuß.

Ueber das Schalenobſt handelt ausführlich: Syſtematiſches Handbuch der Obſtkunde ꝛc. Von J. G. Dittrich. III. Band.

Digitized by Google

Beerenobst.

Die Weintraube ausgenommen, ist die Erziehung des Beerenobstes geringfügig; jedoch sollte keines, schon der Abwechslung wegen, in einem Obstgarten fehlen.

Erdbeeren.

Früher theilte man die Erdbeeren in 2 Klassen, in wahre Erdbeeren und Pröpstlinge. Jene haben einen zurückgebogenen Kelch, kleine zarte Blätter, meistens kleine Früchte, die leicht vom Kelche ablösig sind, und bei der Ueberzeitigung abfallen, blühen nie falsch. Diese haben einen aufrecht stehenden Kelch, große, flatterhafte Blüthen, die häufig taub sind, und daher keine Früchte bringen, haben größere, lappige, haarige Blätter. Die Frucht hängt stets fest am Kelch. James Barnet theilt die Erdbeeren in 7 Klassen: Scharlach-Erdbeeren, schwarze Erdbeeren, Ananas-Erdbeeren, Chilier-Erdbeeren, Moschus-Erdbeeren, grüne Erdbeeren, Alpen- und Wald-Erdbeeren. In meinen Gärten sind aber von der großen Anzahl dieser Früchte nur folgende vorzügliche Sorten angepflanzt.

9. Monats-Erdbeere.

Ist klein, säuerlich, die erste Frucht des Jahres, blüht und trägt bis in den Herbst reichlich.

3. Rothe Riesenerdbeere aus Chili.

Blüht erst im Juni und Juli, ist eine der größten, rothen Pröbstlinge, trägt aber nicht häufig.

7. Ananas-Erdbeere.

Eine der größten und schönsten Sorten, von äußerst delikatem Ananas-Geschmack. Ein später Pröbstling. Trägt sparsam.

Digitized by Google

8. Garten Erdbeere. Gemeiner Pröbstling.

Wird am häufigsten in Gärten angetroffen. Ist sehr groß, von einem zuckersüßen, äußerst erhabenen, aromatischen Geschmack. Die Farbe ist weißlichroth. Blühet gern taub. Trägt oft strotzend voll.

Feigen.

Die Feigen gehören zwar nicht in einen Obstgarten, da sie im Winter nicht ausdauern, man kultivirt sie aber doch häufig, da sie gerne tragen, der Baum gerne wächst und für kleine Reise nicht sehr empfindlich ist. Man theilt sie nach der Farbe ihres Fleisches in 3 Klassen. Ich kultivire davon nur eine einzige Sorte.

1. Große, braune Feige.

Ist groß, und sehr gut. Wird erst im zweiten Sommer reif. Der Baum wird groß, läßt sich aber doch als Strauch erhalten.

Himbeeren.

Es gibt ebenfalls in der neuern Zeit eine Menge Sorten dieser Frucht und sind bisher nicht klassifizirt. Angepflanzt sind:

1. Rothe Riesenhimbeere aus Chili.

Fast noch ein Mahl so groß, als die gemeine rothe Himbeere.

2. Weiße Himbeere.

Blaßgelb. Mäßig groß.

3. Zweimal tragende, rothe Himbeere.

Klein, bringt selten zweite Früchte.

4. Schwarze Himbeere.

Der wilden Brombeere ähnlich. Der Geschmack ebenfalls brombeerartig. Der Stängel wird im Herbst sehr schön himmelblau.

Digitized by Google

6. Englische, gelbe Himbeere.

Groß, süß und sehr gut, ist allgemein angepflanzt.

Daß die Himbeeren sich nicht zu weit durch Ausläufer ausdehnen, gibt man ihnen eingemauerte Bette.

Johannesbeeren.

Der Johannesbeerstrauch erfordert, wenn er schöne, große Früchte liefern soll, ein jährliches, scharfes Beschneiden. Man nimmt ihm, so viel als möglich das alte Holz und sucht ihn beständig zu verjüngen. Wurzelausläufer werden stets unterdrückt. Reichlicher Dünger darf niemals fehlen. Man theilt bisher diese Früchte in rothe, weiße und schwarze.

1. Gemeine, rothe Johannesbeere.

3. Gemeine, weiße Johannesbeere.

Ist süßer als die vorstehende.

b. Fleischfarbe Johannesbeere.

Der Geschmack der vorigen gleich.

4. Schwarze Johannesbeere.

Der Geschmack ist wachholderbeerartig unangenehm.

2. Große rothe holländische Johannesbeere.

Sehr groß, fast noch ein Mahl so groß, als die gemeine Johannesbeere. Ihr Saft ist aber merklich saurer. Der Strauch wird stark und groß.

5. Große weiße holländische Johannesbeere.

Ist eine vorzügliche Frucht, zeitigt unter den Johannesbeeren am ersten, hat die größe der vorstehenden, der Geschmack ist aber viel süßer und angenehmer. Ist weiß, perlfärbig und so durchsichtig, daß man an der Sonne die Kerne zählen kann. Der Strauch treibt nicht stark. Darf in keinem Garten fehlen.

Maulbeeren.

Es gibt davon weiße, rothe und schwarze Früchte, wovon nur die letztern in einem Garten als Obst angepflanzt zu werden verdienen.

Digitized by Google

1. Schwarze Maulbeere.

Ist bei voller Zeitigung ganz schwarz, und größer als die andern Maulbeeren, in der Form rundlich, der Saft dunkelroth, stark färbend, von einem aromatischsüßen, sehr angenehmen Geschmack, durch eine feine Säure erhöht. Zeitigt gegen die Mitte des August nach und nach, und dauern meistens vier Wochen. Der Baum wird groß, läßt sich aber auch niederstämmig erhalten; indem er recht willig den Schnitt verträgt, macht dann gern Wurzeltriebe, wodurch man ihn häufig vermehren kann. Verdient in jedem Garten einen Platz. Ist ziemlich tragbar.

Pomeranzen und Citronen.

Diese Bäume gehören ebenfalls, wie die der Feigen, nicht in einen Obstgarten, ich erziehe aber doch von jeder Sorte einen Baum. Man kann sie durch Kopulation auf ihre Wildlinge echt fortpflanzen.

1. Süße Pomeranze.

2. Große kernlose Citrone.

Stachelbeeren.

Die neuern Kataloge führen einen Schwall von Stachelbeeren auf, und gaben ihnen schöne Namen. Um große Früchte zu erziehen, muß man sie ebenfalls, wie die Johannesbeeren, im Schnitt erhalten, und gut düngen, wodurch man oft Früchte erhält, so groß, wie kleine Wallnüsse. Da die Saamen der abgefallenen Stachelbeeren leicht aufgehen, so hat man wohl Acht zu haben, daß man nicht ausgeartete Sämlinge unter feine Sorten bringe. Es sind davon mehrere Sorten von rother, grüner, gelber, weißer, gestreifter Farbe, behaart und kahl, frühe und späte, ohne Bezeichnung, angepflanzt.

Sämmtliche Obstgattungen des Beerenobstes sind ebenfalls von J. G. Dittrich ausführlich beschrieben, und J. L. Christ hat davon schön illuminirte Tafeln, dessen vollständige Pomologie. II. Theil.

Digitized by Google

Weintrauben.

Die Weintraube ist eine herrliche, göttliche Frucht, und die schönste Zierde des Obstes. Ihr Farbenspiel ist unnachahmlich, und ihr frischer Saft übertrifft selbst den der Pfirsiche. An Nutzen steht die Rebe allen andern Obstgattungen vor. Deßwegen wird sie nicht nur allein in dem ihr angemessenen Klima, sondern auch in kälteren Ländern an Mauern und Wänden und häufig in Glashäusern gezogen. Man pflanzt den Weinstock durch Ableger und Schnittlinge fort. Diese schneidet man einen Schuh lang mit drei Reihen Augen versehen, von den einjährigen Trieben und legt sie schief in die Erde, so, daß eine Reihe Augen oder derselben zu stehen kommt. In großer Menge und auf eine sehr leichte Art kann man die Rebe auf folgende Weise vermehren: Man schneidet jedes einzelne Aug aus der Rebe von beiläufig 2 Zoll Länge mit dem holzigen Theile heraus. Die kleinen Schnittlinge werden im freien Boden ziemlich enge, beiläufig 2 Zoll unter die Erde gelegt, welche fest aufgedrückt und bei trockner Witterung immer feucht erhalten wird. Fast alle schlagen Wurzel, machen aber feine Triebe, welche vor Winterkälte geschützt werden müssen. Um sie besser vor Kälte verwahren zu können, legt man sie auch in Gartentöpfe oder kleine Kästen, worin sie noch besser gedeihen, indem Insekten oder Würmer selben nicht so leicht verderblich werden können.

Für die Rebe sind in der neuern Zeit mehrere Klassifikationen erschienen, als: Die von Vest, Burger, von Babo und Metzger, Fintelmann, Hlubek und andern. Der Verfasser folgt aber seinem eigenen System. Siehe dessen Lehrbuch der Pomologie. 1850. Seite 120.

Schema der Klassifikation nach dem Verfasser.

I. Klasse. Zottige Trauben.

Mit langgestielten und lockeren Beeren.

Mit lockerem Kamm.

I. Ordnung. Mit runden Beeren.

a. Schwarzblaue,

b. Rothe,

c. Grün oder grünliche Früchte.

II. Ordnung. Mit ovalen Beeren.

a. b. c.

Digitized by Google

II. Klasse. Engbeerige Trauben.
Mit kurzgestielten und gedrängten Beeren.
Mit festem Kamm.
I. Ordnung. Mit runden Beeren.
a. b. c.
II. Ordnung. Mit ovalen Beeren.
a. b. c.

Rispe oder Kamm einer Traube heißt der Hauptstiel mit seinen Nebenstielen ohne Beeren.

Die Traube reuset aus, wenn die Blüthen nicht alle befruchtet werden, und dadurch in der Traube offene Stellen entstehen, wo man meistens nur kleine Beerchen bemerkt. Die Petersilientraube, die Trauben des rothen Muskatellers, der weißen Zibebe, reusen gern aus.

I. Klasse.

Zottige Trauben.

Mit langgestielten und lockeren Beeren.
Mit lockerem Kamm.

I. Ordnung.

Mit runden Beeren.

A. Schwarzblaue.

16.* Schwarze Schmeckende.

Traube groß. Hat schwarzblaue, runde, süße, gewürzhaft schmeckende Beeren mit grünem Fleisch, an einer langen, kurzästigen Traube, deren Hauptstiel hart und bei der Zeitigung roth gefärbt ist. Der Geschmack ist stark muskatellerartig. Sept.

Die Rebe wächst lebhaft und ist mäßig tragbar. Die Blätter zur Zeit der Zeitigung roth gefleckt und roth gestielt. Heißt auch schwarzer Muskateller.

35.* Malvasier Muskateller.

Traube groß, mit ungleichen, röthlichblauen, runden Beeren, und mit einem festen, vollsaftigen, grasgrünen Fleisch, mit einem in der vollkommenen Reife muskatellerartigen Geschmack. Ende Okt.

Die Rebe wächst mäßig mit weißlichem, an der Sonnenseite kastanienbraunem Holze.

B. Rothe.

12.* Königsedel.

Traube groß, mit kleinen, runden, dunkelroth blaubeduf-

Digitized by Google

teten, krachenden Beeren, mit einem milden wohlschmecken Fleisch. Anf. Okt.

Die Rebe treibt stark braunrothes, dünnes Holz. Holz, Traube, Kamm sind röthlich, und selbst die Blätter zeigen davon eine Spur.

39.** Rother Gutedel.

Traube mäßig groß. Von rother Farbe und violett beduftet. Rund. Dünnhäutig, saftige Beeren, von süßem Geschmack. Anf. Okt.

Die Rebe treibt schwach, trägt erst spät, aber dann reichlich. Die Rebe kurz und dunkelbraun.

C. Grüne.

3.*** Petersilien-Traube.

Traube mäßig groß, lang, sehr locker. Die Beeren rund, mittelgroß, häufig ungleich, grüngelblich und weiß beduftet, dünnhäutig, von einem angenehmen, süßen Geschmack. ½ Sept.

Die Rebe treibt viel zartes, schwach röthlichgelbes Holz. Kenntlich durch ihre Blätter, welche im vergrößerten Maßstabe den Petersilien sehr ähnlich sehen. Die Traube reuset gern aus.

17.** Weiße Schmeckende.

Traube groß, lang. Beeren mäßig groß, rund, von grüngelblicher Farbe und graulichem Duft. Fleisch härtlich, markig, von einem süßen, stark muskatellerartigen Geschmack. Sept. Okt.

Die Rebe wächst kräftig, treibt langes rothbraunes Holz, und ist mäßig fruchtbar.

41.*** Weißer Gutedel.

Traube länglich und reuset gern aus. Runde, grüngelbe, braun gefleckte, dünnhäutige, hell-durchsichtige, fein punktirte, und mit weißem Duft überzogene Beeren, mit einem zarten, saftigen Fleisch, von süßem, gewürzhaftem Geschmack. Sept.

Die Rebe treibt braunes, etwas weiß gestreiftes Holz und ist sehr fruchtbar.

II. Ordnung.

Mit ovalen Beeren.

A. Schwarzblaue.

2.** Großer Burgunder.

Traube sehr groß, mit sehr großen, etwas ovalen, schwarzblauen und blau bedufteten krachenden Beeren mit etwas dicker Haut, doch sehr saftig, von einem äußerst süßen, sehr angenehm aromatischen Weingeschmack. Sept. Okt.

Digitized by Google

Die Rebe wächst sehr lebhaft, trägt mäßig, treibt starkes rothbraunes Holz mit sehr großen, langgestielten, rippigen Blättern. Verdient ihrer Größe und Güte wegen vorzüglich empfohlen zu werden. Bedarf eine heiße Wand. Wird in einem kalten Sommer nicht reif.

36.* Große Damaszene.

Traube groß, locker. Die Beeren lang, an Größe gleich einer kleinen Zwetsche. Farbe dunkelblau, blau bedustet, großnarbig, dickhäutig, von einem ziemlich süßen Geschmack. Ende Oktober.

Die Rebe treibt langes, dickes, gelbbraunes Holz und trägt mäßig.

B. Rothe.

24.* Rother Muskateller.

Traube mittelmäßig groß, hat mittelmäßig große, länglich runde, rothe Beeren, von einem süßen, etwas gewürzten Geschmack, doch nicht muskatellerartig. Hälft Sept.

Die Rebe treibt mäßig mit einem lichtbraunen Holz. Reiset aus.

10.** Portugisische Fleischtraube.

Traube groß, lang, locker, mit großen, länglich ovalen Beeren, von weißgelber, wachsartiger, etwas röthlich angelaufener Farbe und weißem Duft. Fleisch fest, markig, von einem angenehmen, süßen Geschmack. Ende Okt.

Die Rebe wächst gut, erfordert aber eine geschützte, warme Lage. Blätter groß, glänzend grün und stark eingeschnitten. Mäßig tragbar.

C. Grüne.

9.** Weiße Zibebe.

Traube mäßig groß, lang. Die Beeren oval, bisweilen rund, mit gelber Farbe und weißen Duft, dünnhäutig, durchsichtig, sehr saftig, von einem angenehmen, süßen Geschmack. Ende August.

Die Rebe wird nicht stark und treibt langes, braunes, gefurchtes, langknottiges Holz. Ist mäßig fruchtbar und für Frost empfindlich. Heißt auch früher Leipziger und Frühweißer. Reuset aus.

43.** Weißer, früher Malvasier.

Traube groß, locker. Große, längliche, zu weilen fast runde, grünlich-weiße, mit grauem Duft überzogene Beeren, von einem zarten, saftigen Fleisch und angenehmen, süßen Geschmack. Anf. Sept.

Digitized by Google

Die Rebe von mittler Größe mit einem langen, braunen Holz. Trägt sehr voll, fault gern.

II. Klasse.

Engbeerige Trauben.

Mit kurzgestielten und gedrängten Beeren.

Mit festem Kamm.

I. Ordnung.

Mit runden Beeren.

a. Schwarzblaue.

4.** Schwarzer Burgunder.

Traube klein, walzenförmig. Beere rund, dunkelblau, fast schwarz, blau beduftet. Das rothe Fleisch, von einem angenehmen, süßen Geschmack. Juli. Aug.

Die Rebe wird mittelmäßig groß, treibt ziemlich langes, rothbraunes Holz. Ist sehr tragbar. Eine der ersten Trauben. Heißt auch schwarzer Tokayer.

11.* Müllertraube.

Traube klein, mit runden, feinhäutigen, fast schwarzen, blaubedupften Beeren. Fleisch roth, von einem angenehmen, süßen, gewürzten Geschmack. Sept.

Die Rebe treibt mäßig und trägt mäßig. Das Blatt ist rund, meistens dreilappig, kurz, bisweilen tief eingeschnitten. Im Anfang erscheint das Blatt ganz weiß, welches sich später verliert.

30.** Schwarzer Muskateller.

Traube ziemlich groß, walzenförmig, etwas locker. Die Beeren klein-rund, häufig ungleich, schwarzblau, blau beduftet, narbig, dickhäutig, Fleisch roth, fest, von vorzüglich muskirtem Geschmack. Halben Sept.

Die Rebe mittelmäßig groß, treibt ziemlich langes, dünnes Holz von brauner Farbe. Ist von der schwarzen Schmeckenden verschieden.

26. Färbertraube.

Traube groß, Beeren rund, glänzend schwarzblau und starker Haut, saftig, von einem angenehmen, süß-säuerlichen Geschmack. Sept. Okt.

Die Rebe wächst stark, trägt mäßig. Die Blätter fünftheilig, unten wollig, und werden vor dem Abfallen ganz roth.

Digitized by Google

b. Rothe.

20.** Rother Zierfahnler.

Traube mittelmäßig groß, lang, mit runden, fleischrothen, süßen, saftigen Beeren mit blaulichem Duft. Halben Sept.

Die Rebe wächst gut, trägt reichlich.

* Hellrothe Riesentraube.

Traube sehr groß, Beeren groß, rund, etwas platt, roth, schwarz punktirt, grauduftig, in einem warmen Jahre erhaben süß. Oktober.

Rebe stark und mäßig tragbar, fordert eine heiße Wand.

c. Grüne.

13.** Grauer Tokayer.

Traube klein, dicht. Die Beeren klein, rund, von beinahe aschgrauer Farbe mit silberähnlichem Duft, von einem süßen, angenehmen Geschmack. Aug. Sept.

Die Rebe wächst mäßig, treibt braungraues Holz mit kleinen, stark eingeschnittenen Blättern. Ist sehr fruchtbar und verdient häufige Anpflanzung.

1.** Grüner Silvaner.

Traube mäßig groß, kurz, sehr engbeerig. Die runden, grünen, grau bedufteten und punktirten Beeren, von einem zarten, grünen, saftigen Fleische, haben einen angenehmen, weinsäuerlichen Geschmack. Anf. Sept.

Die Rebe treibt stark, wird groß, ist nicht empfindlich für Kälte. Gedeiht überall gut und trägt überall strotzend.

15.* Oettlinger Traube.

Traube klein, mit weißen, runden, kleinen, saftigen Beeren, von süßem, weinsäuerlichem Geschmack. Sept. Okt.

Die Rebe wird groß, ist in der Blüthezeit nicht sehr empfindlich gegen Frost und Nässe, trägt frühzeitig und jährlich häufig.

II. Ordnung.

Mit ovalen Beeren.

a. Schwarzblaue.

32.** Violetter Muskateller.

Traube groß, mit etwas länglichen, dunkelvioletten Beeren mit blauem Duft überzogen, von vortrefflichem, gewürztem Geschmack. Halben September.

Die Rebe wächst gut und ist sehr tragbar in einer warmen Lage.

Digitized by Google

b. Rothe.

44.** Rother Traminer.

Traube groß. Beeren oval, zu weilen fast rund. Farbe grauroth oder graugrün, auf der Sonnenseite röthlich und grün gestreift, die Haut dick, Fleisch fein, von süßem, gewürzhaftem Geschmack. Anf. Sept.

Die Rebe bleibt klein und treibt kurzes, dünnes, dunkelrothbraunes, punktirtes Holz. Fruchtbar.

33.* Grauer Muskateller.

Traube groß, Beeren mittelmäßig groß, grau mit einem röthlichen Anflug. Der Geschmack etwas muskatellerartig süß, September. Oktober.

Rebe stark und tragbar.

c. Grüne.

34.** Weißer Blussard.

Traube mäßig groß. Beeren groß, etwas oval, von weißgelblicher Farbe und einem angenehmen süßen, gewürzhaften Geschmack. Halben Sept.

Rebe mäßig groß und ziemlich fruchtbar.

Unklassifizirte Trauben.

38. Großer, blauer Türkenbart. 40. Früher, blauer Gutedel.

Die neuesten Schriften über die Weintraube sind:

Systematisches Handbuch der Obstkunde von J. G. Dittrich. III. Band. 1841.

Systematische Klassifikation und Beschreibung der in Steyermark vorkommenden Rebensorten. Von Fr. Toummer. 1841.

Versuch einer neuen Charakteristik und Klassifikation der Rebensorten. Von Dr. Fr. Xav. Hlubek. 1841.

Das erste Werk klassifizirt nach Fintelmann, das zweite nach v. Babo und Metzger. Fintelmann's Traubensystem unterscheidet sich von dem des Verfassers, daß jener aus seinen Ordnungen Klassen, aus den Klassen Ordnungen und von letzteren einige mehr machte. Die Unterordnungen nach den Farben sind bei beiden gleich. Von Babo und Metzger klassifiziren ganz allein nach der Form der Beeren der Traube. Von Best und Johann Burger suchten ihre Klassen in den Blättern, und die Ordnungen in den Beeren.

Hlubek nimmt bei seiner Eintheilung: 1. die Farbe der Beeren. 2. Die Form der Blätter. 3. Die Form der Beeren. 4. Die Bekleidung der Blätter. Früchte und Blätter untereinander. Eine äußerst umsichtliche Klassifikation.

Digitized by Google

Inhalt.

Einleitung.

Kernobst.

	Seite
Aepfel	1
Birnen	54
Mispeln	102
Quitten	102

Steinobst.

Aprikosen	104
Kirschen	106
Pfirsiche	123
Pflaumen . . .	131

Schalenobst.

Haselnüsse . . .	161
Kastanien . . .	163
Mandeln	163
Wallnüsse . . .	164

Digitized by Google

Beerenobst.

	Seite
Erdbeeren . . .	166
Feigen	167
Himbeeren . . .	167
Johannesbeeren . .	168
Maulbeeren . . .	168
Pomeranzen . . .	169
Stachelbeeren . . .	169
Weintrauben . . .	170
Zitronen	169

Digitized by Google

Register.

Aepfel.

A.

	Seite
Agatapfel	12
Alexander, Kaiser	18
Americain Parmaine	54
Amtmannsapfel	6
Ananasapfel	54
Apfel von 18 Zoll	54
Api, kleiner	50
Ashmeads Kernel	40
Augustapfel, sibirischer	14
Augustiner, rother	8
August von Mons	29
Azerolie, superbe	54

B.

	Seite
Birnapfel, revalischer	11
Blutapfel	49
Bohnapfel, rheinischer, großer	47
" " kleiner	47
Borsdorfer, böhmischer, gestr.	32
" großer	54
" Herbst-	33
" rother	34
" Winter- edler	32
" Zwiebel-	33
Brasilienapfel, Winter- großer	5
Breedon Pippin	27
Brünnerling	52
Bürgerherrnapfel	7

C.

	Seite
Carrols striped	54
Charlomovsky	13
Cornis'h July Flower	5
Cotzappli of Ohio	54
Craan	54

D.

	Seite
Dechants Apfel	48
Dominiska	19
Dulscher County rectreak with colered Flesch	54

E.

	Seite
Edelapfel, königl. französischer	9
Edelkönig	4
Eckenhagerer, Waller's-	24
Erzherzog Anton	38
" Johann	29
" Ludwig	5

F.

	Seite
Ferdinand König von Ungarn	45
Fair's Unvergleichlicher	27
Fenchelapfel, gelber	40
Fleiner Winter- großer	49
Forley Russian Apple	14
Fürstenapfel, gestreifter	9
" grüner	50

Digitized by Google

G.

	Seite
Gadermiczek	54
Glasapfel, deutscher	52
Goldapfel, gefleckter	24
Goldgulderling	9
Goldmohr	43
Goldparmaine, engl. Winter=	43
Goldpepping, englischer	23
„ Franklins=	25
Goldreinette, Goesdonker	43
„ Ludwigsburger=	45
„ Wiener=große	45
Gräfensteiner	2
Grange's Apfel	53
Green Peppin	54
Grünling von Yorkshire	9
Gulderling, deutscher	7
„ gelber	8
„ Lothringer, bunter	7

H.

	Seite
Harrisson neewark	54
Hausapfel, doppelter	54
Herbstsüßapfel, gestreifter	54
Herrenapfel	19
Herzog von York	29
Himbeerapfel, Hofinger's	5
„ Sommer, großer, rother	4
Hoheitsapfel	46
Holländer, doppelter	9
Husslae fine Summer	53

J.

	Seite
Jakobsapfel	50
„ rother	54
Jansen von Welten	13
Joseph II.	30

K.

	Seite
Kaiserapfel, großer	19
Kalville, Blumen=	3
„ Herbst= gestreift, gelber	3
„ „ Anis=rothe	4
„ „ rother	4
„ Hof=	54
„ Karmin=	5
Kalville, Königs=	3
„ Korten's=	5
„ von Rochelle=	6
„ Sommer rother	2
„ „ weißer	3
„ Winter rother	3
„ „ schwarzrothe,	
„ platte	6
„ „ weißer	3
Kantapfel, Danzinger=	4
Kapuziner=Apfel	54
„ „ von Turnáy	19
Kardinal rother	17
Karoline Auguste	13
Kartheuser Winter=gelber	8
Kastanienapfel, gestreift, großer	46
Kerry Pippin	36
Kirke's Unvergleichlicher	18
Konfektapfel gelber	48
Kornapfel	20
Königsapfel fränkischer	52
„ englischer	6
Königshandapfel	45
König Jakob	21
Köstliche von Kew	27
Kronapfel, Winter= Mucken=heimers=	12
Kurzstiel, Brühler grüner	44
„ grauer	40
„ rosenfarbiger	44
„ rother königlicher	42
„ röthlich gestreifter	38
„ weißer	52

L.

	Seite
Lemon Pippin	54
Loskrieger	25

M.

	Seite
Maatapfel, brauner	46
Margil	53
Michael Henry Poppin	54
Milchapfel Braunschweiger=	14
Minshut's Krab	18
Mogul großer	17
Murtoke's Pippin	53
Mutterapfel, 3 Jahr dauernder	51

Digitized by Google

N. Seite

Nalivi charlamovkischer . 13
Naso di Bue . . . 54
Newark Pippin . . . 54
Newtown's Pippin = . . 54
Nonpareil, englischer, neuer, großer 26
Norfolk Storing . . . 54

P.

Pallasapfel gelber . . 7
Paradiesapfel, Winter= gestreift 14
Parmaine, englische, scharlach= rothe 38
„ Königs = englische 34
„ Loan's = . . 35
„ scharlachrothe . 38
„ Sommer, frühe gestr. 54
„ „ gestreifte 33
„ Winter, rothe engl. 37
Passavanner 4
Pepping, Alant= rother, Bra=
„ banter . . . 34
„ Edl= von Schönborn, 31
„ Florianer= . . 38
„ Gewürz = englischer 40
„ Kentischer weißer 26
„ neuer . . . 53
„ Nottingham . . 26
„ Nevingtons= . . 29
„ Parker's grauer . 40
„ Silber = Dörrell's = 54
„ Winter = Stein's rothe 33
Perl = Reinette . . . 34
Pfundapfel 16
Pile's Russet . . . 9
Prinzessinapfel . . . 47
Prinzessin Auguste Geiger's = 22
„ Apfel, großer, edler 8
Pomeranzenapfel englischer. 27
Prath's carly reed . . 54
Punceal 54

R.

Rambour, großer . . 16
„ Harbert's Reinetten= 17
„ Harrer's = . . 19
Rambour, Kirke's schöner . 18
„ Sommer rother 16
„ Winter = . . 17
„ „ Braunauer
„ geflammter . 17
„ Winter „ 17
rother 18
Rather Rippe Apple . . 14
Red Baldwine Peppin . 54
Red Dacktor or dervit Apple 54
Red Quaredon . . . 36
Reinette, Ananas = . . 21
„ Bastard = . . 38
„ Baumann's= rothe 33
„ Beck's = . . 54
„ Bischofs = . . 24
„ blutrothe rheinische 39
„ von Breda . . 23
„ Burkhardt's . . 54
„ champagner . . 25
„ Diel's = . . 23
„ Mandel= rothe, Dietzer 39
„ Winter= weiße . 28
„ Dörrell's goldgelbe 31
„ „ Rosmarin= 54
„ französische, echte, weiße . . . 23
„ französische, edle . 22
„ Goesdonker Gold= 43
„ getüpfelte . . 34
„ Glas= Maskon's harte 24
„ Gold = englische . 45
„ „ französische 41
„ „ holländische, wahre . 20
„ „ van Mons's 42
„ Granat = englische 43
„ graue französische 39
„ große englische . 20
„ „ gelbe . . 30
„ Herbst = . . 30
„ kalvilleartige . 24
„ von Kanada = . 29
„ Kasseler = große . 20
„ „ kleine . 42
„ Königs = . . 44

Digitized by Google

	Seite
Reinette, Kronen=	42
„ Limonien= englische, rothe	37
„ Mennoniſten=	30
„ Meuſer's= rothe	37
„ von Montbron	36
„ Multhaupt's=Karmin=	38
„ Muskat=	35
„ Neuyorker= wahre	41
„ Niemann's= rothe	35
„ von Normandie	31
„ von Orleans	42
„ Oſten's Rosmarin=	32
„ parfümirte	30
„ Pracht=	32
„ portugieſiſche, weiße	25
„ Radauer=	53
„ röthliche	36
„ röthlich= ſchillernde	31
„ Safran=	28
„ „ Hildesheimer=	54
„ Blut= Schwarze's	35
„ Spaniſche= gelbe	28
„ ſüße	25
„ Tiroler= Glanz=	26
„ Uellner's= graue	40
„ von Verſailles	34
„ von Windſor	22
„ Winter= antilliſche, weiße	22
„ Winter= engliſche, weiße	23
„ Winter=Schmidbergers rothe	37
„ Zimmet=	31
„ Zitronen=	21
„ Zucker= gelbe	21
„ Zwerg=	26
Rhode Island's Grenning	28
Roſenapfel, franzöſiſcher	14
„ Sommer= rother	11
„ Winter= kalville= artiger	15
Rosmarinapfel Botzner=	15
„ Braunauer=	15
„ rother	16
„ weißer, italie= niſcher	10

S.

	Seite
Saphon	54
Sculces large Sumer redstreak	54
Schmet's Apfel	54
Schöner von Norfolk	37
Seidenapfel Brandenburger=	14
Seidenhemdchen	7
Silonka	53
Sommerapfel aſtrakaniſcher, weißer	10
Sommerapfel Winter= rother=	13
Sommer= König=	12
„ Poſtoph	15
Sperberapfel früher	11
Spitzapfel Eludius weißer, früher	49
Stettiner, Herbſt= gelber	51
„ rother	50
„ Winter= wahrer gelber	51
Strawburry=	54
Streifling, drei Jahre lang dauernder	47
Streifling, Köttenicher	47
„ Winter= echter	46
„ „ Liegel's	
„ edler	48
Strichapfel, weißer Herbſt=	12
Superintendenten Apfel	53
Swect and Sower	54
Swetting Wetherils white	54

T.

Taffetapfel, rother	35
„ ſchwarzrother	15
„ Sommer= weißer	15
„ Winter= weißer	50
Talkoran	54
Taubenapfel, Mayer's	16
„ rother	11
„ Sommer= weißer	12
„ Winter= weißer	16
Täubling Crede's blutrother Winter=	13
Täubling königlicher	11
Travers Apple	44
Tscheleby	54
Tulpenapfel	12

Digitized by Google

V.

	Seite
Venetianer	18

W.

Wachsapfel	51
Weiberreinette	26
Weingartling	36
Weinling welscher	54
„ Winter- großer, Braunauer-	19
Wellingtons	27
Welschsüßapfel	54
Wiesling	13
Willy gelber	31
Winterapfel Herfort's	33
Woodgrening	54
Wollmanns pearvest	54

Y.

Yellow Ingestrie	28

Z.

Zigeunerapfel	52
Zikad-Apfel	10
Zimmetapfel	8
„ Sommer- gestreifter	11
Zitronenapfel, Herbst-	53
„ Winter-	52
Zuckerapfel großer	53
Zwiebelapfel	50

Aprikosen.

Aprikose, Ananas-	105
„ große frühe	105
„ „ gemeine	105
„ „ Braunauer frühe	106
„ königliche	106
„ Musch-Musch-	105
„ von Nancy	105
„ Ransleben's frühe	105
„ schwarze	105
„ Auvergne	106

Birnen.

A.

	Seite
Abdonsbirne	94
Aerenthal	65
Alexander	71
Amadote, Winter-	101
Amalia	77
Ambrette, Winter-	79
Angelikabirne von Bordeaux	101
Apothekerbirne, Sommer-	88
„ „ gelbe	92
„ Winter-	101
Aremberg	67
Argenson	69
Argusbirne	78
Aßbirne, Schönberger	101
Auguftine	63

B.

Beauchamps	87
Bergamotte, von Bugi	80
„ National- deutsche	69
„ d'Heem's-	92
„ Herbst-	73
„ Honig-	96
„ Kadette-	91
„ Klinkhart's-	79
„ Pfingst-	98
„ von Quintinge	101
„ rothe	58
„ Sommer-, große	64
„ „ volltragende	58
„ Schweitzer-	70
„ „ frühe	58
„ von Souler's	81
„ Winter-	97
„ Fürstenzeller- große	86
„ Braunauer- rothe	97
„ Hildesheimer-	84
Berlaimont	61
Berzelius	100
Birne, Brüsseler	62
„ von Fusalu	76
„ zwei Mal tragende	98
Blanquette, Dörrell's	101
Bocksbirne	94

Digitized by Google

	Seite
Bolarmud	86
Brederode	95
Britanie, lange schmelzende	62
Brugmann	76
Burchardt	78
Butterbirne, Bollweiler=	86
" Czinoveser=	101
" Diel's=	71
" frühe	62
" Frühlings=	102
" Gömann's=	63
" Herbst=Kaplau= mont's	71
" " Georgs=	75
" " graue	67
" " Normän= nische	72
" " rothe	68
" " weiße	67
" Hochheimer=	81
" holzfarbige	68
" Knox's=	60
" Koloma's=	72
" Lauer's=	85
" Liebart's=	63
" Mayer's= frühzeitige	78
" muskatellerartige	70
" Napoleon's=	70
" rostfarbige	77
" walzenförmige	101
" Sommer=, engl.	60
" " neue	79
" " gelbe	62
" " graue	66
" " grüne	62
" " weiße	59
" Winter=, Dittrich's=	102
" " englische	87
" " Hardenpont's=	82
" " Liegel's=	85
" " Schönlein's späte	85

C.

	Seite
Chaptal	100

D.

	Seite
Dagobert	87
Darimont	70
Dechantsbirne, graue	68
" Liegel's=	77
" Sommer=	64
" " holländische	64
" " rothe	102
" Winter=	74
" neue späte	84
Delices=Hardenpont's	72
Dörrell's Blanquette	101

E.

Egmond	74
Eierbirne, Sommer=	94
Eifersüchtige	77
Enghien	61
Erzherzogsbirne	91
Erzherzog Karl	81
Erzherzogin	98

F.

Feigenbirne, holländische	61
Flaschenbirne, Bose's=	82
" grüne	63
" Oranische	66
Forellenbirne	67
Fourcroy	83
Franchipane	78
Franz II.	71
Frauenbirne	88
Fremion	75
Friederich von Preußen	90
Frühbirne, gelbe	93
Frühlingsbirne, braunrothe	100
" Koloma's=	84

G.

Gabriele, schöne	66
Gefundene	78
Geishirtenbirne	58
Gerdessen	65
Gewürzbirne, englische	102
Ghislain St.	63
Glasbirne	88
Goldbirne, feine September=	63

Digitized by Google

	Seite
Graziöse	101
Großvatersbirne, Meißner's-	93
Grumkower Winterbirne	102
Gute Graue	89

H.

Heinrich IV.	95
Herbstbirne, Koloma's	72
„ ohne Schale	78
„ schönste	94
Herrenbirne, Sommer- gelbe	65
„ Winter- grüne	85
Herrmannsbirne	80
„ gestreifte	78
Hirtenbirne, Duhamels	98
„ Winter-, langstielige grüne	83
Honigbirne	88
Hoverswerder, grüne	62
Hussein-Armudi	64

J.

Jagdbirne	81
Jaminette	81
Je länger je lieber	79
Johannesbirne	88
Johann Dewitt-	86
Josephine von Frankreich	97
Isenbart, Sommer-	101
Jungferbirne, große schöne	91
Jutje's Birne	65

K.

Kadet de Vaux	100
Kästner	73
Kaiser von Oesterreich	59
Kaiserin, doppelte	101
Kalvillebirne	80
Kanning	92
Kanzler von Holland	95
Kapuzinerbirne	97
Karmeliterbirne, Koloma's-	83
Karthäuserbirne	72
Kassolet	93
Katillak	99
Katzenkopf	99
Kochbirne	99
Kolmar, dornige	86
„ Hardenpont's- frühzeitige	59, 82
„ Hirondelle	95
„ von Mons	84
„ Preul's-	82
Komperette	67
König von Baiern	82
„ „ Rom	61
„ „ Würtemberg	71
Köstliche von Charneu	75
Krasanne	68
„ Sommer-	91
Kronprinz Ferdinand von Oesterreich	83

L.

Lansac	73
Lauer's Butterbirne	85
Liebart	63
Louis XII.	77
„ gute	97

M.

Madame grüne Brüsseler-	93
Magdalenenbirne, grüne	58
Malvasir Landsberger-	102
Mannabirne, Kolmar	80
Marie Louise	70
Markbirne	87
Markgräfin	68
Mary	100
Maskon	85
Meuris	63
Mist Armudi	64
Mönchsbirne	101
München de Gand	84
Mundnetzbirne Diquesne's Sommer-	59
Muskatellerbirne, grüne Sommer-	89
„ graue	84
„ kleine	98
„ Metzer Winter-	76
„ Robert's-	90
„ frühe	89
„ Herbst-Brüsseler-	72

Digitized by Google

Seite

Muskatellerbirne, Herbst Dörrell's . 101
" Robert's . 90
" Sommer- grüne 89
" " Troppauer gelbe 101

M.

Noirchain 77
Nova Christ 101

O.

Oken 75
Ordensbirne 66

P.

Passa Tutti 94
Passe Bosé 96
Pichelbirne, rothe . . 99
Pichlerbirne 99
Pfundbirne, Aarer, . . 95
" gemeine . . 99
" grüne . . 100
" Ustroner- . . 96
Pomeranzenbirne, frühe wohlriechende . . . 90
Prinz de Ligne . . . 101
Prinzessin Mariane . . 75
" von Oranien . 83
Priesterbirne 101

R.

Robine, Sommer- . . 89
Rosenbirne, Duhamel's- . 91
Rougemont 66
Rousselet, große . . . 65
" von Rheims . . 90
" Sommer- Kronberger punktirte . . . 101
" Theuß . . . 65

S.

Sabine 75
Salzburgerbirne . . . 87
Schmalzbirne von Brest . 89
" Herborner- . 102
" von Marum's- 73
" Rheuser- . 100
Schmalzbirne, römische . . 89
" Sickler's- . 94
" Schönert's Omsewitzer- 61
Schöne und Gute . . . 79
Schweizerhose . . . 74
Seckle's Birne . . . 66
Sinclair 59
Sommerbirne, braune . . 92
" graue . . 92
" große botanische 60
" Göman's- gelbe 63
" ohne Schale . 59
" schönste . . 90
" Steffen's- . 60
Sommerdorn, punktirter . 65
" rother . . 60
Sommer-Sirenne, große . 93
Soutmann 76
Sparbirne 58

T.

Theodor 65
Thouin 76
Turschud Armudi . . . 99

U.

Unvergleichliche von Kew . 102

V.

Verlaine, Sommer- . . 61
Vilaine d' Anjou . . . 102
Virgouleuse 80

W.

Wespenbirne . . . 96
Wildling von Chaumontel . 80
" " Montigny . 74
" " Motte . . 69
" " Vaat . . 76
Wilhelmine 70
Winteramadotte . . . 101
Winterbirne, Grumkower- . 102
" Kästner's- . 73
" Kerner's- .
" lange gelbe . 86

Digitized by Google

Seite

Winterbirne, lange grüne . 79
" " " englische 83
" " " sächsische 87
" schönste . 101
Winter-Silvester . . . 74
Wurzer 73

Z.

Zimmetbirne, Knop's- französ. 92
Zitronenbirne, Karmeliter . 93
" Sierenzer- 92
" Winter- große 96
Zuckerbirne, Brüsseler . . 74
" Christ's grüne . 101
" Herbst- grüne . 69
" langstielige . 96
Zwiebelbirne, Meißner's- . 93
Zwibotzenbirne . . . 91

Erdbeeren.

Erdbeern, Ananas- . . 166
" Garten- . . 167
" Monats- . . 166
Pröpstling gemeiner . . 167
Riesenerdbeere rothe aus Chili 166

Feigen.

Feige große, braune . . 167

Haselnüsse.

Nuß, Lyzantinische- . . 162
" Lambart's- . . 162
" Römische- . . . 161
Zellernuß frühe lange . . 162
" gemeine . . . 162
" runde späte . . 162

Himbeeren.

Himbeere englische, gelbe . 168
" schwarze . . 167

Seite

Himbeere, weiße . . . 167
" zweimahltragende, rothe . . . 167
Riesenhimbeere rothe aus Chili 167

Johannesbeeren.

Johannesbeere fleischfarbige 168
" gemeine rothe 168
" " weiße 168
" holländische große rothe . . 168
" holländische große weiße . . 168
" schwarze . 168

Kastanien.

Kastanie, Familien- . . 163
" frühe . . . 163
" süße . . . 163
" veredelte . . 163
" Zwerg- . . . 163
" Zwiebel- . . 163
Marone 163

Kirschen.

A.

Allerheiligenkirsche . . 122
Amarelle Braunauer . . 122
" frühe königliche . 121
" mit ganz und halb gefüllter Blüthe 122
" süße . . . 122

B.

Bernsteinkirsche frühe . . 113

E.

Englische wahre . . . 118

Digitized by Google

F. Seite

Flamentiner 112
Frühkirsche schwarze spanische 117
Frühweichsel spanische . . 118
„ süße . . . 118
Frühe von der Natte . . 120

G.

Glasherzkirsche . . . 114
Glaskirsche Bettenburger . 121
„ doppelte . . 121
„ große . . . 121
„ spät blühende . 121
Gobet großer . . . 122
Guindoux de Provence . 118

H.

Herzkirsche, Fraser's tartarische . . . 110
„ Fromm's- . . 110
„ Bettenburger schwarze . . 110
„ bunte frühe . . 113
„ „ früheste . 112
„ „ große . . 113
„ Fürst's - schwarze September . . 111
„ Büttner's - rothe . 114
„ „ schwarze 110
„ gelbe . . . 115
„ Ochsen- . . 110
„ schwarze Wiseller . 110
„ „ frühe . 111
„ Werder's frühe schwarze . . 109
„ Winkler's weiße 112
Herzogskirsche . . . 116
Himbeerkirsche Dörrell's neue 118

J.

Jerusalemskirsche . . . 120

K.

Kirsche, schwarze, spanische, frühe . . . 117
Knorpelkirsche, Büttner's gelbe 115
„ Dönnissen's gelbe 116

Seite

Knorpelkirsche, große schwarze 111
„ große schwarze mit dem festesten Fleische . 112
„ große, späte schwarze . 111
„ schwarzbraune 111
Königskirsche 117

L.

Lauermannskirsche . . . 114
Leopoldskirsche . . . 120
Luzienkirsche 113

M.

Maiherzkirsche frühe . . 109
„ süße . . 109
„ süße große . 216
Maikirsche frühe . . . 117
„ rothe . . 116
Maiweichsel schwarze . . 319
Marmorkirsche große weiße . 115
Mockenkirsche rothe . . 113
Muskatellerkirsche, Prager- 117

N.

Natte doppelte . . . 118
Nonnenkirsche große . . 119

P.

Perlkirsche 114
Prinzessin holländische große 115

S.

Seckbacher 111
Spanische süße . . . 113
„ schwarze . . 111
„ weiße . . . 114
Septemberkirsche, Fürst's schwarze 111
Süßkirsche braune, mit gefüllter Blüthe . . 116

V.

Velserkirsche 117

Digitized by Google

W. Seite

Weichsel, Bettenburger . 119
" " von der Natte 119
" doppelte . . 120
" holländische . . 120
" neue englische . 120
" Ostheimer . . 119
" Pyramiden- . . 119
" Spanische . . 120

Mandeln.

Krachmandel süße . . . 164
Steinmandel große süße . 164

Maulbeeren.

Maulbeere schwarze . . 169

Mispeln.

Apfelmispel 102
Birnmispel 102
Gartenmispel gemeine . . 102
" große . . 102
Mispel holländische . . 102

Pfirsiche.

Admirabel, frühe . . . 128
Bellegard 127
Bergpfirsiche, doppelte . . 128
Blutpfirsiche 129
Doppelte von Troyes . . 126
Erzherzog Johann . . 127
" Karl . . . 127
Frühpfirsiche, Braunauer rothe 128
" " große glatte . 131
" " " rothe . 126
" " rothe . . 124
" " von Troyes . 124
" " weiße kleine . 124
Fürst Karl Schwarzenberg . 126

Seite

Härtling, früher italienischer 130
" weißer . . . 130
Kanzler-Pfirsiche . . . 128
Kardinal Fürstenberg . . 128
Königs-Pfirsiche . . . 129
Lackpfirsiche, große . . 127
Landon 126
Magdalene, rothe . . 126
" weiße . . 125
Maltheser-Pfirsiche . . 127
Melecathon 130
Mignone, große . . . 137
Montagne, doppelte . . 128
Muskatellerhärtling, violetter 131
Nectarine, weiße . . . 131
Peruvianerin, frühe . . 128
" schöne . . 126
Prinz Eugen 125
Purpur-Pfirsiche, frühe . 125
" " Braunauer frühe 125
Riesenpfirsiche . . . 130
Rosane 129
Sobiesky 126
Starhemberg, Rüdinger . 129
Swoler 127
Unvergleichliche, schöne . 128
Venusbrust 129
Violette, große . . . 131
Wunderschöne . . . 128

Pflaumen.

A.

Admiral Rigny . . . 152
Alibuchari 134
Aprikosenpflaume, gelbe . 150
" " rothe . 153
Augustzwetsche . . . 134

B.

Bischofsmütze . . . 142
Brisette 153
Brügnoller-Pflaume von Tours 146
Brünner-Zwetsche . . 142
Burgunder-Zwetsche . . 143

Digitized by Google

C.

	Seite
Christ's-Damaszene	155
Chikasa, rothe	148
Coe's rothgefleckte Goldpflaume	140

D.

	Seite
Damaszene, Christ's-	155
„ frühe rothe	166
„ gelbe ballonartige	151
„ große von Tours	154
„ Italienische	155
„ von Maugerou	148
„ rothe ballonartige	147
„ „ runde	147
„ schwarze späte	155
„ September-	156
„ Spanische	158
„ violette lange	146
„ weiße große	150
Dattelzwetsche, gelbe große	140
„ grüne	145
„ Nikitaner	136
„ violette	134
Diaprée, rothe	138
„ violette	141
„ weiße	151
„ „ wahre	139
Downton's Kaiserin	151
Dronet, blaue	155
Durchsichtige	152

E.

	Seite
Eierpflaume, blaue	139
„ „ wahre	137
„ gelbe	139
„ rothe	137

F.

	Seite
Frühzwetsche, blaue Nikitaner	134
„ gelbe	139
„ wahre	134

G.

	Seite
Goldpflaume	158
„ rothgefleckte Coe's-	140

H.

	Seite
Hahnenhode	138
Herbst-Zeiberl, rothes	158
Herrenpflaume	154
„ frühe	154
„ neue	158
Huling, prachtvolle rothe	137
Hyacinthpflaume	157

J.

	Seite
Jakson	149
Jerusalemspflaume, gelbe	139
„ „ violette	138
Inselpflaume, grüne	140
Johannes-Pflaume	154
„ „ neue Braunauer	154
Isabella	143
Jungferpflaume, rothe	160
„ weiße	150

K.

	Seite
Kaiserin, Downton's-	151
„ dunkelblaue	143
„ violette	144
„ weiße	151
Kaiserpflaume, Mailändische	138
„ Ottomanische	149
„ rothe	137
„ violette	138
„ violette mit bunten Blättern	143
Katharinen-Pflaume, gelbe	151
Kirschpflaume	147
Königspflaume	157
„ Mayer's-	157
„ Nikitaner frühe	148
„ von Tours	157
Krieche, blaue, mit halbgefüllter Blüthe	146

L.

	Seite
Lucombe's Unvergleiche	159

M.

	Seite
Mayer's Königspflaume	157
Melnicker-Zwetsche	142
Mirabelle, gelbe	159
„ rothe	147
„ „ Hofinger's	156
Muskateller, schwarze	155

Digitized by Google

N. Seite

Nektarine, rothe . . . 147
Norbert's-Pflaume . . 156

P.

Perdrigon, bunter . . . 155
" Normannischer . 155
" rother . . . 148
" später . . 146. 149
" violetter . . 157
" " Braunauer 158
Peter's große, gelbe Pflaume 159
Pflaume, aprikosenartige . 151
" " Braunauer 150
" Brügnoller- v. Tours 146
" jaspisartige . . 153
" Jerusalems- gelbe . 139
" " violette 138
" Johannes- . . 154
" " neue Braunauer 153
" Kaiser- rothe . . 137
" Norbert's- . . 156
" ohne Stein . . 142
" Oktober- violette . 149
" Peter's große, gelbe 159
" Schweizer- . . 149
" zweimal tragende . 145

R.

Ransleben's-Zwetsche . . 142
Renklode, blaue . . . 157
" ächte große . . 152
" gelbe frühe . . 149
" " " mit halb- gefüllter Blüthe 150
" kleine . . . 152
" violette . . . 148
Reitzensteiner-Zwetsche . 144
Roßpaucke große . . . 148

S.

Scanarda 139
Schlehenpflaume . . . 146
Schweizerpflaume . . . 149
September-Damaszene . 155
Spätzwetsche, Nikitaner . 135
Spilling doppelter . . 144
" gemeiner gelber . 144
" Katalonischer . . 144
Späte von Chalons . . 158

T.

Taubenherz rothes . . 156
Traubenpflaume . . . 145

U.

Unvergleichliche . . . 136
" Lucombe's . 159

W. Seite

Waran Erik 156
Washington 159
Weinpflaume grüne . . 156
" große, grüne 140

Z.

Zeiberl rothes . . . 137
" " Herbst . . 168
" weißes . . . 153
Zuckerzwetsche große . . 141
" kleine . . 142
Zwetsche August- . . . 134
" Brünner- . . 142
" Burgunder- . . 143
" Dattel- gelbe große 140
" " grün . 140
" " Nikitaner- 136
" " violette . 134
" Dörrell's neue große 135
" Englische . . 136
" " große . 135
" Früh- blaue Nikita 134
" " gelbe detto.
" " wahre detto.
" gemeine kleine detto.
" große, blaue von der Worms . . . 135
" Haus- . . . 136
" Italienische . . 135
" " grüne . 141
" kleine grüne . . 141
" Melniker- . . 142
Zwetsche, violenartige gelbe 140
" Ransleben's- . . 142
" Reitzensteiner- . 144
" rothe . . . 143
" Siebenbürger- . 136
" Spät-Nikitaner- 135
" Spitz- . . . 137

Pomeranzen.

Pomeranze süße . . . 169

Quitten.

Apfelquitte gemeine . . 103
" portugiesische 103
Birnquitte gemeine . . 103
" portugiesische . 103
Chinesische Quitte . . 103

Digitized by Google

Stachelbeeren.

Seite
Mehrere Sorten . . . 169

Wallnüsse.

Blutwallnuß 165
Nuß dünnschalige . . . 164
„ gemeine runde . . 164
Pferdenuß 165
„ mit dünner Schale 165
„ lange . . . 165
Riesenwallnuß . . . 165
Steinnuß große . . . 164
„ kleine . . . 164
Traubennuß 165
Wallnußbaum verschiedenblätteriger . . 165
„ gemeine längliche 164
„ virg., lange schwarze 165
„ virginische runde . 165
„ virginische weiße . 165

Weintrauben.

Blussard weißer . . . 176
Burgunder 172
„ schwarzer . . 174
Damaszene große . . . 173
Seite
Färbertraube . . . 174
Fleischtraube portugiesische . 173
Frühweißer 173
Gutedel früher blauer . . 176
„ rother . . . 172
„ weißer . . . 172
Königsedel 171
Leipziger früher . . . 173
Malvasier früher . . . 173
„ Muskateller- . 171
Müllertraube . . . 174
Muskateller grauer . . 176
„ rother . . 173
„ schwarzer . . 174
„ violetter . . 175
Oettlinger-Traube . . 175
Petersilien-Traube . . 172
Riesentraube hellrothe . . 175
Schmeckende schwarze . . 171
„ weiße . . 172
Silvaner grüner . . . 175
Tokayer grauer . . . 175
„ schwarzer . .
Traminer rother . . . 176
Türkenbart großer blauer . 176
Zibebe weiße . . . 173
Zierfahnler rother . . 175

Zitronen.

Zitrone, große kernlose . 169

Verbesserungen.

Seite		Zeile		statt:		lies:
„	36,	„	37	„	Quarndon	„ Quaredon.
„	40,	„	18	„	Ashemnad's	„ Ashmead's.
„	54,	„	11	„	Masso	„ Maso.
„	64,	„	16	„	braunemEnde	„ brauner Erde.
„	67,	„	40	„	Komperetti	„ Komperette.
„	91,	„	29	„	Hochstamm	„ Wildling.
„	103,	„	36	„	Birnquitte	„ Apfel- und Birnquitte.
„	167,	„	42	„	niger	„ nigra.
„	108,	„	1	„	rubicando	„ rubicunda.
„	116,	„	1	„	Süßkirschen	„ Süßkirschenbaum.
„	131,	„	1	„	platte	„ glatte.
„	133,	„	10	„	D.	„ De.
„	138,	„	8	„	unangenehm	„ angenehm.
„	140,	„	36	„	Joselpflaume	„ Inselpflaume.
„	159,	„	19	„	Washinlon	„ Washington.
„	172,	„	6	„	Bergnüsse	„ Langnüsse.
„	176,	„	26	„	Toummer	„ Trummer.

Digitized by Google

Nro. I ten von de

I. Ordnu ung.

Mit kahlen Somn Sommerzweigen.

I. Bla ue.

Schlehenpflaume. M. August
* Lange violette Damaszene. ugust.
** Brougnoller Pflaume von Tou
* Blaue Krieche mit halbgefüllt rs. ⅔ August.
* Später Perdrigon. M. Sept flaume. E. August.
*

II. Rot E. August.

** Rothe Nektarine. ⅓ August. ugust.
* Kirschpflaume. M. August. Sept.
* Rothe Mirabelle. M. August
** Runde rothe Damaszene. ⅔ . Sept.
Ballonartige rothe Damaszen pt.
* Damaszene von Maugerou.
** Nikitaner frühe Königspflaum
** Rother Perdrigon. M. Sept t h e.
** Violette Renklode. M. Sep E. Juli.
Rothe Chikasa. ⅔ Sept. gust.
Große Roßpauke. ⅔ Sept. ugust.
* Schweitzer Pflaume. E. Sep
* Violette Oktoberpflaume. M ⅔ August.
*

III. Ge . August.

* Frühe gelbe Renklode. ⅔ Au
* Jakson. E. August.
** Ottomanische Kaiserpflaume. pt.
** Große weiße Damaszene. E gon. ⅓ Sept.
** Gelbe Aprikosenpflaume. E. Sept.
** Weiße Jungferpflaume. A. Sept.
** Braunauer aprikosenartige P Sept.

Digitized by Google

Digitized by Google

Digitized by Google

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS
WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN
THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY
WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH
DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY
OVERDUE.

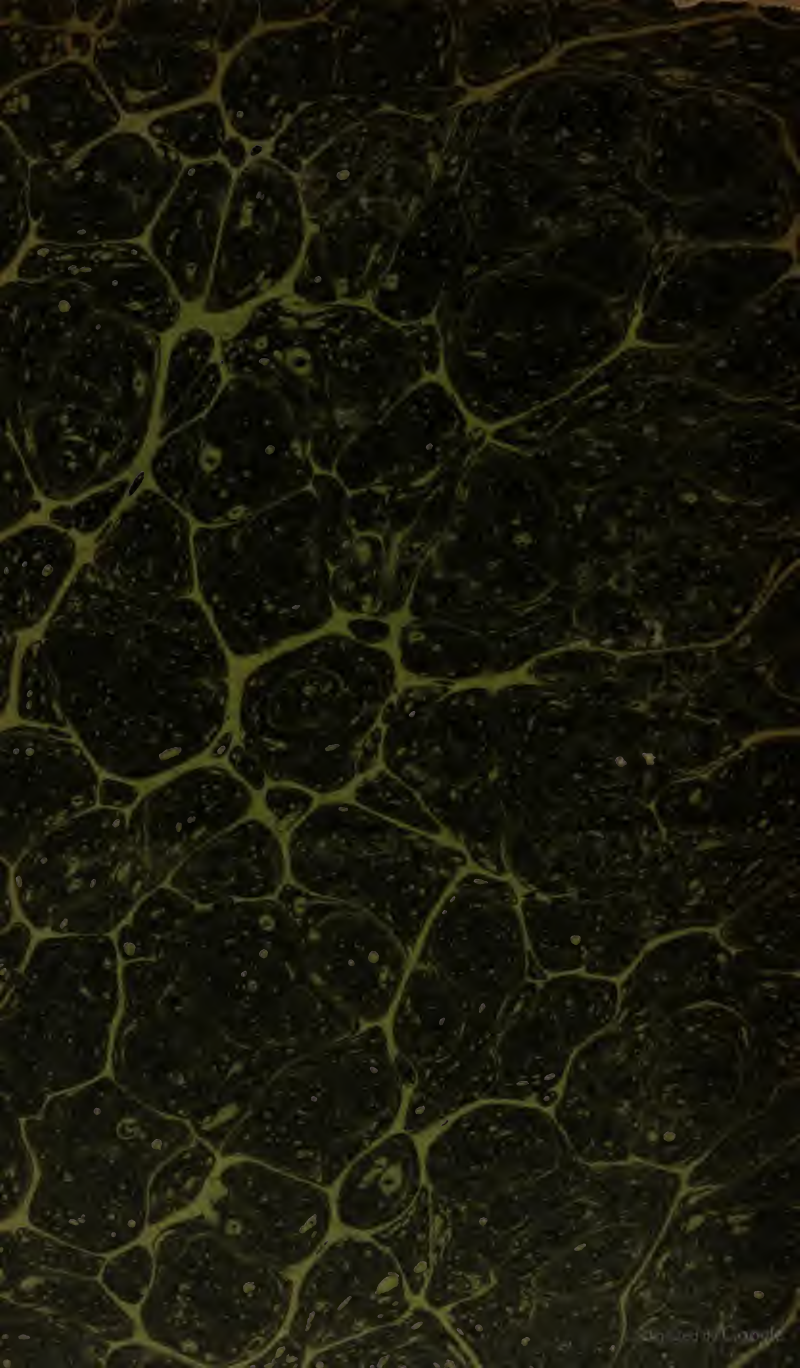
Book Slip—10m-8,'51(6813s4)458

Digitized by Google

81509		SB357
Liegel, G.		L47
Anweisung.		1842

Liegel

SB357
L47
18

81509

Digitized by Google